Приложение 1
к ОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

2025

Приложение 1
к ОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности **Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	*Наименование общих компетенций*
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
	инструкциями

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	– Приема-сдачи сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; – Мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – Регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; – Регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; – Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании; – Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании; – Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства; – Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; – Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки; – Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; – Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде;
Уметь	– Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; – Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба,

	хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; – Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; – Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; – Эксплуатировать оборудование для производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; – Эксплуатировать оборудование для производства макаронных изделий, включая процессы формования (прессования) полуфабрикатов макаронных изделий и приготовления макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями; – Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании; – Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании; – Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; – Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; – Размножать и выращивать дрожжи, активировать прессованные дрожжи, выполнять контрольные анализы на соответствие дрожжей требованиям технологической документации; – Приготавливать тесто различными способами с применением тестоприготовительного оборудования в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями; – Оценивать качество сырья, опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; – Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста и готовность теста в процессе созревания; – Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов и разделки мучных кондитерских изделий; – Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов и разделки мучных кондитерских изделий; – Определять готовность изделий при выпечке, оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям, определять выход готовой продукции; – Рассчитывать рецептуру макаронного теста, нормы выхода изделий и расход компонентов основного и вспомогательного сырья, оценивать качество

	готовых макаронных изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявлять возможные дефекты макаронных изделий; – Рассчитывать рецептуру макаронного теста, нормы выхода изделий и расход компонентов основного и вспомогательного сырья, оценивать качество готовых макаронных изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявлять возможные дефекты макаронных изделий; – Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями; – Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде; – Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; – Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки; – Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; – Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; – Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья; – Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья; – Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья; – Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде; – Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в

	профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях; – Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья;
Знать	– Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; – Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции; – Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; – Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; – Назначения, принципы действия и устройство технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; – Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – Методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей; – Способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; – Структура и физические свойства различных видов теста; – Производственный цикл приготовления жидких дрожжей; – Рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; – Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; – Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке; – Классификация и ассортимент макаронных изделий;

	– Требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий; – Стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению; – Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий; – Правила маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий; – Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях; – Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; – Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; – Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; – Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; – Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья; – Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; – Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; – Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 1315 часов, в том числе в форме практической подготовки.
Из них на освоение МДК 01.01 - 121часов, в том числе
Консультация – - 12 часов
Экзамен по МДК 01.01 - 6 часов

МДК 01.02 – 318 часов в том числе
Консультация – - 6 часов
Экзамен по МДК 01.02 - 6 часов

Практики – 828 часов, в том числе учебная – 144 часа, производственная – 684 часа.
Консультация – - 10 часов
Экзамен по модулю - 8 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессио-нальных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК						Практики		
				Все го	В том числе							
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная	Квалификационный экзамен
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	
ПК 1.2 ОК 01-07, ОК 09	Раздел 1. Техническое оснащение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	139	**126**	121	61		0	**12**	**6**	-	-	
ПК 1.1, ОК 01-07, ОК 09	Раздел 2. Технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	330	180	**318**	196	-	0	**6**	**6**	-	-	
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01-07, ОК 09	УП.01.01 Учебная практика	144	144	-	-	-	-		-	**144**	-	
	ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)	684	684	-	-	-	-		-	-	**684**	
	Квалификационный экзамен	18	-	-	-	-	-			-	-	8
	Всего:	**1315**	828	**439**	257		**0**	**18**	**12**	**144**	**684**	**8**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. час. / в том числе в форме практической подготовки, академ. час.	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	6
Раздел 1. Техническое оснащение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		**60/61**		
МДК.01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		***60/61***		
Тема 1.1 Техническое оснащение процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	**Содержание**	**6/4**	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	Н 1.1.01 У 1.1.01 У 1.1.02 З 1.1.01 Уо 01.01 – 09.05 Зо 01.01 – 09.05
	1. МТБ пищевых производств	**2**		
	2. Общие сведения об оборудовании, классификация технологического оборудования			
	3. Общие требования к оборудованию	**2**		
	4. Ведущее технологическое оборудование			
	5. Характеристика сырья и продукции	**2**		
	6. Особенности технологии производства хлеба и макаронных изделий			
	Практическое занятие № 1 7. Составление эскизов технологического оборудования	**2**		
	Практическое занятие № 2 8. Составление эскизов технологического оборудования	**2**		
Тема 1.2 Технологическое оборудование для приемки, хранения	**Содержание**	**6/6**		
	9. Оборудование для приемки сырья: назначение, принципы действия и устройство	**2**	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02	Н 1.1.01 У 1.1.01 З 1.1.01
	10. Режимы и порядок регулирования параметров работы.			

сырья и подготовке его к переработке	11. Оборудование для хранения сырья: назначение, принципы действия и устройство	**2**	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	Уо 01.01 – 09.05 Зо 01.01 – 09.05
	12. Р ежимы и порядок регулирования параметров работы.			
	13. Оборудование для подготовки и отпуска сырья: назначение, принципы действия и устройство	**2**		
	14. Режимы и порядок регулирования параметров работы.			
	Практическое занятие № 3 . Подготовка рабочего места и технологического оборудования	**2**		
	Практическое занятие № 4 16. Поддержание и регулирование режимов и параметров работы оборудования	**2**		
	Практическое занятие № 5 17. *Составление эскизов оборудования*	**2**		
Тема 1.3 Технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий	**Содержание**	**10/18**	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	Н 1.1.02 У 1.1.01 З 1.1.01 Уо 01.01 – 09.05 Зо 01.01 – 09.05
	18. Основы технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий и применяемое оборудование (классификация)	**2**		
	19. Оборудование хлебопекарного производства для производства дрожжей и заквасок: назначение, принципы действия и устройство; режимы и порядок регулирования параметров работы.	**2**		
	20. Оборудование хлебопекарного производства для разделки, формовки и расстойки: назначение, принципы действия и устройство; режимы и порядок регулирования параметров работы.	**2**		
	21. Оборудование для технических наблюдений и контроля процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий: назначение, принципы действия и устройство; режимы и порядок регулирования параметров работы.	**2**		

	22. Оборудование хлебопекарного производства для контроля качества сырья и готовых изделий: назначение, принципы действия и устройство; режимы и порядок регулирования параметров работы.			
	23. Оборудование хлебопекарного производства для упаковки готовых изделий: назначение, принципы действия и устройство; режимы и порядок регулирования параметров работы.	**2**		
	24. Режимы и порядок регулирования параметров работы			
	Практическое занятие № 6 25. Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и изделий	**2**		
	Практическое занятие № 7 26. Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий	**2**		
	Практическое занятие № 8 27. Рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;	**2**		
	Практическое занятие № 9 28. Расчет пневмотранспортного оборудования	**2**		
	Практическое занятие № 10 29. Расчет дозаторов-просеивателей	**2**		
	Практическое занятие № 11 30. Расчет тестомесильных машин	**2**		
	Практическое занятие № 12 31. Расчет тестоделительных машин	**2**		
	Практическое занятие № 13 32. Расчет тестоформующих машин	**2**		
	Практическое занятие № 14 33. Расчет растоечных шкафов	**2**		
Тема 1.4	**Содержание**	**10/12**		

Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий	34. Основы технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и применяемое оборудование (классификация)	**2**	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	Н 1.1.02 У 1.1.06 У 1.2.08 З 1.1.05 Уо 01.01 – 09.05 Зо 01.01 – 09.05
	35. Оборудование кондитерского производства для приемки и подготовки сырья: назначение, принципы действия и устройство; режимы и порядок регулирования параметров работы.	**2**		
	36. Оборудование кондитерского производства для производства печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема: назначение, принципы действия и устройство; режимы и порядок регулирования параметров работы.	**2**		
	37. Оборудование для технических наблюдений и контроля процесса мучных кондитерских изделий: назначение, принципы действия и устройство; режимы и порядок регулирования параметров работы.	**2**		
	38. Оборудование кондитерского производства для контроля качества сырья и готовых изделий: назначение, принципы действия и устройство; режимы и порядок регулирования параметров работы.			
	39. Оборудование кондитерского производства для упаковки готовых изделий: назначение, принципы действия и устройство; режимы и порядок регулирования параметров работы.	**2**		
	40. Расчет формующих аппаратов			
	Практическое занятие № 15 41. Эксплуатация оборудование для производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;	**2**		
	Практическое занятие № 16 42. Эксплуатация оборудования для упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании	**2**		

	Практическое занятие № 17 43. Расчет расстоечных шкафов	**2**		
	Практическое занятие № 18 44. Подбор оборудования для формования	**2**		
	Практическое занятие № 19 45. Подбор оборудования для выпечки	**2**		
	Практическое занятие № 20 46. Подбор оборудования для фасования	**2**		
Тема 1.5 **Технологическое оборудование для производства макаронных изделий**	**Содержание**	**12/14**	ПК 1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	Н 1.1.02 У 1.1.07 У 1.1.08 У 1.1.09 У 1.1.10 У 1.1.25 З 1.1.05 Уо 01.01 – 09.05 Зо 01.01 – 09.05
	47. Основы технологического процесса производства макаронных изделий и применяемое оборудование (классификация) виды и состав линий для производства макаронных изделий	**2**		
	48. Оборудование макаронного производства для приемки и подготовки сырья: назначение, принципы действия и устройство; режимы и порядок регулирования параметров работы.	**2**		
	49. Оборудование макаронного производства для формования изделий : назначение, принципы действия и устройство; режимы и порядок регулирования параметров работы. устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций; конструкции матриц и правила их эксплуатации;	**2**		
	50. Оборудование макаронного производства для сушки изделий : назначение, принципы действия и устройство; режимы и порядок регулирования параметров работы.	**2**		
	51. Оборудование для технических наблюдений и контроля процесса макаронных изделий: назначение, принципы действия и устройство; режимы и порядок регулирования параметров работы.	**2**		
	52. Оборудование макаронного производства для контроля качества сырья и готовых изделий: назначение, принципы			

	действия и устройство; режимы и порядок регулирования параметров работы.			
	53. Оборудование макаронного производства для упаковки готовых изделий: назначение, принципы действия и устройство; режимы и порядок регулирования параметров работы.	**2**		
	54. Оборудование макаронного производства для маркировки готовых изделий: назначение, принципы действия и устройство			
	55. Режимы и порядок регулирования параметров работы.			
	Практическое занятие № 21 56. подбирать вид матрицы для заданных условий; проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;	**2**		
	Практическое занятие № 22 57. Расчет дозирующих устройств	**2**		
	Практическое занятие № 23 58. Расчет тестомесильных аппаратов	**2**		
	Практическое занятие № 24 59. Подбор матриц макаронного производства	**2**		
	Практическое занятие № 25 60. Расчет макаронного пресса	**2**		
	Практическое занятие № 26 61. Расчет сушилок	**2**		
	Практическое занятие № 27 62. Создание эскиза макаронного пресса	**2**		
Тема 1.6 Специализированное оборудование и средства автоматизации производства	**Содержание**	**6/0**		
	63. Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	**2**	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03	Н 1.1.01 У 1.1.01 У 1.1.02 З 1.1.02
	64. Состав, функции и возможности использования	**2**	ОК 04	Уо 01.01 –

продукции из растительного сырья	информационных и телекоммуникационных технологий		ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	09.05 Зо 01.01 – 09.05
	. Методы и средства сбора информации Обработка, хранение, передача и накопления информации Программные продукты	**2**		
Тема 1.7 **Техническое обслуживание технологического оборудования**	**Содержание**	**6/4**		
	66. Контрольно-измерительные приборы	**2**	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	Н 1.1.02 У 1.1.02 У 1.1.03 У 1.1.04 У 1.1.05 У 1.1.08 З 1.1.01 З 1.1.02 З 1.1.03
	67. Проверка исправности технологического оборудования			
	68. Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования	**2**		
	69. Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования. Заполнение технической документации	**2**		
	Практическое занятие № 28 70. Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	**2**		
	Практическое занятие № 29 71. Документально оформлять результаты проделанной работы по техническому обслуживанию	**2**		
Тема 1.8 **Обеспечение безопасных условий труда при производстве продуктов питания из растительного сырья и эксплуатации**	**Содержание**	**4/3**		
	. Требования охраны труда Санитарная безопасность Пожарная безопасность при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	Н 1.1.03 Н 1.2.01 У 1.1.04 У 1.1.05 З 1.1.05 З 1.1.11 Уо 01.01 – 09.05
	73. Средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	**2**		
	Практическое занятие № 30	**2**		

оборудованя	74. Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования		ОК 07 ОК 09	Зо 01.01 – 09.05
	Практическое занятие № 31 75. Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы	**1**		
Консультации		***12***		
Промежуточная аттестация по разделу 1*(экзамен)*		***6***		
Раздел 2. Технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		***122/196***		
МДК.01.02 Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		**20/34**		
Тема 2.1 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	**Содержание**		ПК 1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	Н 1.2.01 Н 1.2.02 У 1.2.01 У 1.2.02 У 1.2.22 З 1.2.01 З 1.2.02 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.23 З 1.2.24 Уо 01.01 – 09.05 Зо 01.01 – 09.05
	1. Общая характеристика сырья и расходных материалов для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий: виды, химический состав и свойства сырья.	4		
	2. Порядок приемки сырья: источники и способы доставки сырья на предприятие, правила приемки; сопроводительная документация.	4		
	3. Оценка качества сырья: требования действующих стандартов к качеству сырья; основные органолептические и физико-химические показатели качества; порядок и периодичность контроля.	4		
	4. Хранение сырья: особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения.	2		
	5. Подготовка сырья к переработке: нормативы расхода сырья и материалов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; основные принципы и правила взаимозаменяемости сырья и материалов; правила	4		

	приема-сдачи сырья в производство; документальное оформление отпуска сырья со склада.			
	6. Потери сырья и материалов при хранении и подготовке к переработке: виды, причины, способы снижения, правила списания.	2		
	Практическое занятие № 1 7. Отбор проб сырья для проведения приемки и контроля качества.	4		
	Практическое занятие № 2 8. Оценка показателей качества сырья и материалов.	4		
	Практическое занятие № 3 9. Оценка показателей качества сырья и материалов.	4		
	Практическое занятие № 4 10. Определение условий и режимов хранения сырья и материалов.	4		
	Практическое занятие № 5 11. Подбор сырья и материалов к дальнейшей переработке, расчет необходимого количества.	6		
	Практическое занятие № 6 12. Расчет и списание потерь сырья при хранении и подготовке к переработке.	6		
	Практическое занятие № 7 13. Оформление производственной и технологической документации при приемке, контроле качества, хранении и отпуске сырья.	6		
Тема 2.2 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	**Содержание**	**66/102**	ПК 1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	Н 1.2.03 Н 1.2.05 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 У 1.2.01 У 1.2.02 У 1.2.03
	14. Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий: химический состав и пищевая ценность; основные группы и виды.	2		
	15. Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий: химический состав и пищевая ценность; основные группы и виды.	2		
	16. Основы технологии производства хлеба и	2		

	хлебобулочных изделий: понятие и стадии технологического процесса, основные технологические операции.		ОК 09	У 1.2.04 У 1.2.05
	17. Подбор и подготовка сырья в соответствии с производственной рецептурой и технологической инструкцией. Приготовление жидких дрожжей и заквасок.	4		У 1.2.08 У 1.2.09 У 1.2.10
	18. Замес и созревание теста: виды и способы замеса теста, сущность и регулирование процессов брожения.	4		У 1.2.11 У 1.2.12
	19. Способы и технология приготовления пшеничного теста.	6		У 1.2.13
	20. Способы и технология приготовления ржаного теста.	6		У 1.2.14
	21. Разделка теста: основные операции и технологические режимы; определение массы заготовки.	4		У 1.2.15 У 1.2.16
	22. Выпечка хлеба: теплофизические основы выпечки; процессы, происходящие при выпечке.	4		У 1.2.17 У 1.2.18
	23. Выпечка хлеба: технологические режимы и способы их регулирования; определение готовности.	4		У 1.2.19 У 1.2.21
	24. Упаковка готовых изделий при производстве: виды упаковки; способы и правила.	4		У 1.2.22 З 1.2.01
	25. Маркировка готовой продукции: виды и содержание реквизитов, способы и правила нанесения.	2		З 1.2.03 З 1.2.05
	26. Контроль качества хлеба и хлебобулочных изделий: показатели качества методы контроля на каждой стадии технологического процесса.	2		З 1.2.10 З 1.2.11 З 1.2.12
	27. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий: основные группы и виды; причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса.	2		З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15
	28. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий: основные группы и виды; причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса.	4		З 1.2.16 З 1.2.17 З 1.2.22 З 1.2.23 З 1.2.24 Уо 01.01 – 09.05 Зо 01.01 –

				09.05
	29. Выход хлебных изделий: нормы выхода хлеба и хлебобулочных изделий, технологические потери и расход основного и вспомогательного сырья.	4		
	30. Хранения готовых изделий: способы укладки, условия, режимы и сроки хранения хлеба и хлебобулочных изделий на производстве. Подготовка изделий к реализации.	2		
	31. Документооборот хлебопекарного производства: виды учетно-отчетной документации; правила оформления и периодичность заполнения.	4		
	32. Санитарные требования и безопасность труда при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	4		
	Практическое занятие № 8 33. Подбор и определение количества сырья в соответствии с установленной рецептурой.	4		
	Практическое занятие № 9 34. Оценка качества сырья и подготовка его к производству хлеба.	4		
	Практическое занятие № 10 35. Приготовления жидких дрожжей и заквасок, оценка их готовности к использованию.	6		
	Практическое занятие № 11 36. Замес пшеничного теста различными способами и оценка качества промежуточных продуктов.	6		
	Практическое занятие № 12 37. Замес пшеничного теста различными способами и оценка качества промежуточных продуктов.	4		
	Практическое занятие № 13 38. Замес ржаного теста различными способами и оценка качества промежуточных продуктов.	4		
	Практическое занятие № 14 39. Замес ржаного теста различными способами и оценка качества промежуточных продуктов.	4		

	Практическое занятие № 15 40. Поддержание, контроль и регулирование режимов брожения, оценка качества созревания теста.	6		
	Практическое занятие № 16 41. Разделка теста и определение массы тестовой заготовки.	6		
	Практическое занятие № 17 42. Поддержание, контроль и регулирование режимов расстойки, оценка готовности полуфабрикатов.	4		
	Практическое занятие № 18 43. Поддержание, контроль и регулирование режимов выпечки для различных групп изделий.	4		
	Практическое занятие № 19 44. Определение готовности и оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий различных групп.	4		
	Практическое занятие № 20 45. Определение готовности и оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий различных групп.	4		
	Практическое занятие № 21 46. Подбор и оценка качества упаковки хлеба и хлебобулочных изделий различных групп.	4		
	Практическое занятие № 22 47. Определение содержания и оценка качества маркировки хлеба и хлебобулочных изделий различных групп.	4		
	Практическое занятие № 23 48. Выявление дефектов и устранение причин, вызывающих ухудшение качества хлеба и хлебобулочных изделий на различных этапах технологического процесса производства.	4		
	Практическое занятие № 24 49. Выявление дефектов и устранение причин, вызывающих ухудшение качества хлеба и хлебобулочных изделий на различных этапах технологического процесса производства.	2		
	Практическое занятие № 25 50. Определение соблюдения установленных технологией	4		

	нормативов выхода и сортности хлеба и хлебобулочных изделий.			
	Практическое занятие № 26 51. Расчет потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса.	6		
	Практическое занятие № 27 52. Подготовка хлеба и хлебобулочных изделий к хранению и отпуску.	6		
	Практическое занятие № 28 53. Ведение производственного документооборота по технологическому процессу производства хлеба и хлебобулочных изделий.	6		
	Практическое занятие № 29 54. Анализ соблюдения санитарных правил и применения средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	6		
Тема 2.3 Производство мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**20/30**	ПК 1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	Н 1.2.03 Н 1.2.05 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 У 1.2.01 У 1.2.02 У 1.2.03 У 1.2.04 У 1.2.06 У 1.2.08 У 1.2.09 У 1.2.10 У 1.2.11 У 1.2.12 У 1.2.14
	55. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий: химический состав и пищевая ценность; основные группы и виды.	4		
	56. Основы технологии производства мучных кондитерских изделий: понятие и стадии технологического процесса, основные технологические операции. Санитарные правила и безопасность труда.	4		
	57. Упаковка и маркировка готовых изделий при производстве: виды упаковки; способы и правила.	4		
	58. Контроль качества мучных кондитерских изделий: показатели качества, дефекты продукции и меры по их устранению.	4		
	59. Выход мучных кондитерских изделий и технологические потери. Документооборот кондитерского производства.	4		
	Практическое занятие № 30	6		

	60. Ведение технологического процесса производства печенья: определение количества, подбор и подготовка сырья, поддержание установленных режимов основных операций, расчет выхода и оценка качества готовых изделий.			У 1.2.15 У 1.2.16 У 1.2.17 У 1.2.18 У 1.2.19 У 1.2.21 У 1.2.22 З 1.2.01 З 1.2.03 З 1.2.05 З 1.2.12 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.16 З 1.2.17 З 1.2.22 З 1.2.23 З 1.2.24 Уо 01.01 – 09.05 Зо 01.01 – 09.05
	Практическое занятие № 31 61. Ведение технологического процесса производства пряников: определение количества, подбор и подготовка сырья, поддержание установленных режимов основных операций, расчет выхода и оценка качества готовых изделий.	6		
	Практическое занятие № 32 62. Ведение технологического процесса производства тортов и пирожных: определение количества, подбор и подготовка сырья, поддержание установленных режимов основных операций, расчет выхода и оценка качества готовых изделий.	6		
	Практическое занятие № 33 63. Ведение технологического процесса производства тортов и пирожных: определение количества, подбор и подготовка сырья, поддержание установленных режимов основных операций, расчет выхода и оценка качества готовых изделий.	6		
	Практическое занятие № 34 64. Ведение технологического процесса производства кексов и вафель: определение количества, подбор и подготовка сырья, поддержание установленных режимов основных операций, расчет выхода и оценка качества готовых изделий.	6		
Тема 2.4 Производство макаронных изделий	**Содержание**	**16/30**	ПК 1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.04 Н 1.2.05 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 У 1.2.01
	65. Классификация и ассортимент макаронных изделий: химический состав и пищевая ценность; основные группы и виды.	4		
	66. Основы технологии производства макаронных изделий: понятие и стадии технологического процесса, основные	4		

	технологические операции. Санитарные правила и безопасность труда.		ОК 06 ОК 07 ОК 09	У 1.2.02 У 1.2.03 У 1.2.07 У 1.2.08 У 1.2.09 У 1.2.10 У 1.2.11 У 1.2.12 У 1.2.20 У 1.2.21 У 1.2.22 З 1.2.01 З 1.2.03 З 1.2.05 З 1.2.18 З 1.2.19 З 1.2.20 З 1.2.21 З 1.2.22 З 1.2.23 З 1.2.24 Уо 01.01 – 09.05 Зо 01.01 – 09.05
	67. Упаковка и маркировка готовых изделий при производстве: виды упаковки; способы и правила.	2		
	68. Оценка качества макаронных изделий: показатели качества, дефекты продукции и меры по их устранению.	2		
	69. Выход макаронных изделий и технологические потери. Документооборот макаронного производства.	4		
	Практическое занятие № 35 70. Подбор и подготовка сырья: определение количества сырья в соответствии с установленной рецептурой; оценка качества и подготовка к производству макаронных изделий.	4		
	Практическое занятие № 36 71. Поддержание, контроль и регулирование режимов выполнения основных операций по производству макаронных изделий.	4		
	Практическое занятие № 37 72. Оценка качества макаронных изделий, упаковки и маркировки. Выявление дефектов и устранение причин, вызывающих ухудшение качества.	6		
	Практическое занятие № 38 73. Определение соблюдения установленных технологией нормативов выхода и сортности хлеба и хлебобулочных изделий.	4		
	Практическое занятие № 39 74. Расчет потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса производства макаронных изделий.	6		
	Практическое занятие № 40 75. Ведение производственного документооборота по технологическому процессу производства макаронных изделий.	6		
Промежуточная аттестация по разделу 2*(экзамен)*		***6***		
Консультации		***12***		

Учебная практика по модулю	**144**		
Виды работ: – Осуществление приемки и оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; – Расчет необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; – Определение видов и размеров потерь сырья, полуфабрикатов, расходного материала при хранении, подготовке к переработке и при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; – Оформление производственной и технологической документации при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья; – Выполнение отдельных операций технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; – Эксплуатация оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; – Поддержание установленных технологией режимов и режимных параметров оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; – Расчет рецептуры теста для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья, оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявление возможных дефектов макаронных изделий;			

– Поддержание установленных технологией нормативов выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; – Устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – Применение средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями; – Ведение производственного документооборота по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде; – Визуальное оценивание исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; – Использование инструмента для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки; – Применение методов, приемов и инструментов по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; – Применение методов безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; – Применение средств индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья;			

– Документальное оформление результатов проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде; – Оказание первой помощи пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья;			
Производственная практика по модулю	**684**		
Виды работ: – Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; – Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; – Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; – Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании; – Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании; – Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства;			

– Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; – Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; – Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; – Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде;			
Примерная тематика домашних заданий: 1. Обзор ассортимента предприятий Челябинской области, производящих хлеб и хлебобулочные изделия (мучные кондитерские или макаронные изделия). 2. Химический состав и пищевая ценность хлеба и хлебобулочных (кондитерских или макаронных) изделий. 3. Характеристика ассортимента хлебобулочных (кондитерских или макаронных) изделий специального назначения. 4. Характеристика ассортимента хлебобулочных (кондитерских или макаронных) изделий нетрадиционного состава (рецептуры). 5. Факторы качества хлеба и хлебобулочных (кондитерских или макаронных) изделий. 6. Характеристика основных видов сырья для производства хлеба и хлебобулочных (кондитерских или макаронных) изделий. 7. Источники и способы доставки сырья на перерабатывающие предприятия. 8. Сопроводительная документация на поставку сырья.			

9. Сравнительный анализ технологических характеристик пшеничной и ржаной муки. 10. Дрожжи и прочие разрыхлители теста. 11. Пищевые добавки, применяемые при производстве хлеба и хлебобулочных (кондитерских или макаронных) изделий. 12. Процессы, протекающие в муке при хранении. 13. Потери сырья и полуфабрикатов при хранении и подготовке к использованию (или в процессе выполнения технологических операций при производстве). 14. Влияние отдельных операций технологического процесса производства на качество хлеба и хлебобулочных (кондитерских или макаронных) изделий. 15. Дефекты хлеба и хлебобулочных (кондитерских или макаронных) изделий. 16. Система контроля качества при производстве Дефекты хлеба и хлебобулочных (кондитерских или макаронных) изделий. 17. Учетно-отчетная документация по сырью и готовой продукции на предприятии. 18. Упаковка пищевых продуктов (общая характеристика). 19. Маркировка пищевых продуктов (общая характеристика). 20. Обеспечение качества готовых изделий после выпуска.			
Промежуточная аттестация по модулю (экзамен квалификационный)	**8**		
ВСЕГО:	**1315**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатории: «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», «Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях», «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья», оснащенные в соответствии с п.6.1.2.3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Оснащенные базы практики в соответствии с п.6.1.2.5 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2. Основные электронные издания

1. Голубенко, О. А. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров: учебное пособие / О. А. Голубенко, Н. В. Коник. - Москва: Альфа-М : ИНФРА-М, 2022. - 240 с. - (ПРОФИль). - ISBN 978-5-98281-242-1. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1841686. – Режим доступа: по подписке.
2. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1046426. – Режим доступа: по подписке.
3. Процессы и аппараты пищевой технологи учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-1635-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168675. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-7782-4121-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1870477. – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Оборудование пищевой промышленности : РЖ/ ВИНИТИ. - М. : ВИНИТИ, 1956 - Выходит ежемесячно. - ISSN 0034-2521. - – Текст : непосредственный.
2. Хлебопечение России. – Москва: Пищевая промышленность, 1996. – . – Выходит 6 раз в год. – ISSN 2073-3569. – Текст : непосредственный.
3. Зерно, мука и хлеб России. Производство — хранение — переработка — рынок :монография / М. Г. Балыхин, В. А. Бутковский, О. А. Ильина [и др.]. — Москва: МГУПП, 2020. — 564 с. —

ISBN 978-5-98597-452-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/163720. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения справочник / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-2421-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167390. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях: утв. Минсельхозпродом РФ 12.07.1999 (вместе с "Рекомендациями по активации хлебопекарных дрожжей (прессованных и сушеных)", "Выпиской из "Экспертного заключения об отнесении технологических средств, применяемых для контроля качества готовой продукции в соответствии с требованиями государственных стандартов на хлеб и хлебобулочные изделия", утвержденного директором ВНИИМС 17.05.95"): утверждено Председателем Технического комитета по стандартизации N 3 "Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия", директором ГосНИИХП А.П.КОСОВАН 12 июля 1999 года: согласовано руководителем Департамента пищевой, перерабатывающей промышленности и детского питания Минсельхозпрода РФ Г.Ю.САЖИНОВ 9 июля 1999 года. – Текст: электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул.экрана.
6. Справочная правовая система КонсультантПлюс.
7. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».
8. Электронно-библиотечная система «Znanium.com».
9. Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа («Консультант студента»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	– Самостоятельность распознавания задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – Правильность анализа задач и/или проблем и обоснованность выделения их составных частей; – Обоснованность определения этапов решения задач, определения необходимых ресурсов и составления плана действий; – Самостоятельность выявления и эффективность поиска информации, необходимой для решения задач и/или проблем; – Владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – Полнота и своевременность реализации составленного плана; – Адекватность оценки результатов и последствий своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации;
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	– Самостоятельность определения задач для поиска информации; – Полнота определения необходимых источников информации; – Обоснованность планирования процесса поиска информации; – Правильность структурирования получаемой информации, выделения наиболее значимого в перечне информации; – Адекватность оценки практической значимости результатов поиска информации; – Правильность оформления результатов поиска информации; – Эффективность применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач; – Обоснованность использования современного программного обеспечения и различных цифровых средств для решения профессиональных задач.	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации;

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	– Аргументированность определения актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – Обоснованность и правильность применения современной научной профессиональной терминологии; – Правильность определения и выстраивания траектории профессионального развития и самообразования; – Аргументированность достоинств и недостатков коммерческой идеи; – Эффективность презентации идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – Правильность и полнота составления и оформления бизнес-плана; – Соблюдение методик расчета размера выплат по процентным ставкам кредитования и правильность результата; – Аргументированность и полнота определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – Эффективность презентации бизнес-идеи; – Полнота определения источников финансирования.	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации; – анализ портфолио достижений обучающегося;
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	– Применение основ проектной деятельности при организации работы коллектива и команды; – Учетпсихологических особенности личности и основ деятельности коллектива; – Эффективность взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации;
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	– Использование государственного языка Российской Федерации при осуществлении устной и письменной коммуникации; – Грамотность изложения своих мыслей и оформления документов по профессиональной тематике на государственном языке; – Проявление языковой толерантности в рабочем коллективе.	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации;
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с	– Проявление гражданско-патриотической позиции; – Демонстрация осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей; – Проявление толерантности в межнациональных и межрелигиозных отношениях;	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации;

учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	– Применение стандартов антикоррупционного поведения.	– анализ портфолио достижений обучающегося;
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	– Соблюдение норм экологической безопасности; – Содействие сохранению окружающей среды и ресурсосбережению в рамках профессиональной деятельности; – Правильность и эффективность действий в чрезвычайных ситуациях.	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации; – анализ портфолио достижений обучающегося;
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– Понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные и бытовые темы; – Правильность применения языковых правил и норм в устной и письменной форме; – Использование государственного и иностранного языка при работе с профессиональной документацией.	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации;
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	– Результативность визуальной оценки технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; – Правильность использования инструмента для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки; – Обоснованность применения методов, приемов наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмента по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации; – оценка выполнения контрольных и курсовых работ; – экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий на зачетах и экзаменах.

	по производству продуктов питания из растительного сырья; – Активность использования профессиональных компьютеров и программного обеспечения при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья; – Обоснованность использования специализированного программного обеспечения при подготовке и техническом обслуживании оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья; – Использование информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях; – Соблюдение требований охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях; – Систематическое и правильное применение средств индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья; – Своевременное и правильное оказание первой помощи пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья; – Правильность и полнота оформления документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья.	
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба,	– Соблюдение требований нормативной документации при осуществлении процессов приема-сдачи сырья и полуфабрикатов и	– наблюдение и оценка на учебных занятиях

хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	подготовки их к выполнению технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – Соответствие последовательности и качества выполнения операций технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий требованиям технологических инструкций; – Соблюдение правил эксплуатации оборудования, систем и приборов контроля при осуществлении операций технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – Самостоятельность и правильность поддержания и регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; – Правильность и полнота выполнения операций по упаковке готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании; – Правильность и полнота выполнения операций по упаковке готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании; – Своевременность и полнота проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства; – Соблюдение требований охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – Систематическое и правильное применение средств индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – Правильность и аргументированность результатов оценки качества сырья,	и в процессе практик; – анализ отчетной документации; – оценка выполнения контрольных и курсовых работ; – экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий на зачетах и экзаменах.

	полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – Правильность расчетов рецептуры теста, необходимого объем сырья и расходных материалов для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, нормы выхода изделий, нормы выхода изделий; – Соблюдение методик определения вида и размера потерь сырья, полуфабрикатов, расходного материала при хранении, подготовке к переработке и при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; – Правильность и полнота оформления производственной и технологической документации на всех этапах технологического процесса производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.	

Приложение 1
к ОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.3. Перечень общих компетенций

Код	*Наименование общих компетенций*
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	*Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций*
ВД 2	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
ПК 2.3	Осуществлять цифровизацию технологических процессов

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	– Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья – Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями – Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях – Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями – Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией – Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией – Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях – Обеспечение интеграции всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий
Уметь	– Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях – Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях – Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья – Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях – Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания

	из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях – Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях – Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях – Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий – Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства – Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий – Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях – Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях – Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях – Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях – Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях – Использовать в технологическом процессе ресурсо- и энергосберегающие технологии
Знать	– Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях – Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях – Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями

	– Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями – Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями – Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики – Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях – Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья – Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 822 часов
в том числе в форме практической подготовки: 708 часов
Из них на освоение
МДК 02.01 - 108 часов
Консультация – - 6 часов
Экзамен - 6 часов

в том числе самостоятельная работа: 18 часов
МДК 02.02: - 108 часов
практики, в том числе:
учебная: - 36 часа
производственная: - 540 часов
консультация- - 10 часов
Промежуточная аттестация*:* квалификационный экзамен - 8 час

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
					Обучение по МДК					Практики	
				Всего		В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	консультация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*		*10*	*11*
ПК 2.1 ОК 01-07, ОК 09	Раздел 1. Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	120	62	90	26	30	18		6		
ПК 2.2 ОК 01-07, ОК 09	Раздел 2. Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	108	70	108	74	-	0				
	УП.02.01 Учебная практика 144 часа	36	36							36	
	ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности), 108 часов	540	540								540
	Промежуточная аттестация	8						*8*			
	Всего:	822	708	**198**	100	30	**18**	***8***	***6***	**36**	**540**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)**	**Объем, акад. час. / в том числе в форме практической подготовки, академ. час.**	**Код ПК, ОК**	**Код Н/У/З**
1	2	3	5	6
Раздел 1. Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях				
МДК.02.01 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях				
Тема 1.1 Расчет сменных показателей	**Содержание**	**8/6**	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	Н 2.1.01 У 2.1.01 У 2.1.02 З 2.1.04 З 2.1.05 Уо 01.01 – 09.05 Зо 01.01 – 09.05
	106. Организация производственного контроля	2		
	107. Контроль качества компонентов, вспомогательных материалов и тары. Факторы влияющие на качество.	2		
	108. Особенности нормирования труда в поточном производстве	2		
	109. Организация труда при работе на автоматизированных технологических линиях	2		
	Практическое занятие № 1 110. Составление графика работы при поточном производстве	2		
	Практическое занятие № 2 111. Заполнение наблюдательного листа бригадной фотографии рабочго времени	2		
	Практическое занятие № 3	2		

	112. Осуществление контроля качества компонентов, вспомогательных материалов и тары				
Тема 1.2 Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья	**Содержание**	**8/4**		ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	Н 2.1.04 У 2.1.04 У 2.1.05 З 2.1.05 Уо 01.01 – 09.05 Зо 01.01 – 09.05
	113. Технологии и отдельные операции	2			
	114. Описание технологического процесса, способов.	2			
	115. Факторы влияющие на технологические операции	2			
	116. Технологические карты производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	2			
	Практическое занятие № 5 117. Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства	2			
	Практическое занятие № 6 118. Составление технологических карт	2			
Тема 1.3 Организация работ по проведению лабораторных исследований	**Содержание**	**4/6**		ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	Н 2.1.07 У 2.1.06 З 2.1.06 З 2.1.07 Уо 01.01 – 09.05 Зо 01.01 – 09.05
	119. Организация лаборатории. Режим труда и отдыха работников	2			
	120. Техника безопасности при работе в лаборатории. Схемы техно-химического контроля	2			
	Практическое занятие № 7 121. Ведение технологического процесса производства печенья: определение количества, подбор и подготовка сырья, поддержание установленных режимов основных операций, расчет выхода и оценка качества готовых изделий.	2			
	Практическое занятие № 8 122. Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья	2			

	Практическое занятие № 9 123. Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов	2			
Тема 1.4 Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и	**Содержание**	**4/4**		ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	Н 2.1.06 У 2.1.08 З 2.1.08 Уо 01.01 – 09.05 Зо 01.01 – 09.05
	124. Общие представления о проектировании	2			
	125. Технико-экономическое обоснование и генеральный план	2			
	Практическое занятие № 10 126. Методика расчетов продуктов хлебопекарного производства	2			
	Практическое занятие № 11 127. Методика расчетов продуктов макаронного производства	2			
Тема 1.5 Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики. Требования	**Содержание:**	**10/6**			Н 2.1.05 Н 2.1.06 У 2.1.05 З 2.1.08 З 2.1.14 Уо 01.01 – 09.05 Зо 01.01 – 09.05
	128. Работа технологического оборудования	2			
	129. Контрольно-измерительные приборы на предприятиях по произврдству хлеба и хлебобулочных изделий	2			
	130. Контрольно-измерительные приборы на предприятиях по произврдству макаронных изделий	2			
	131. Контрольно-измерительные приборы на предприятиях по кондитерских изделий	2			
	132. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности	2			
	Практическое занятие № 12 133. Устранение неисправностей в работе оборудования по производству хлеба и хлебобулочных изделий	2			

охраны труда, санитарной и пожарной безопасности	*Практическое занятие № 13* 134. Устранение неисправностей в работе оборудования по производству макаронных изделий	2			
	Практическое занятие № 14 135. Устранение неисправностей в работе оборудования по производству кондитерских изделий	2			
Самостоятельная работа при изучении раздела 1: – Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). – Самостоятельное изучение отдельных вопросов (составление конспектов, подготовка рефератов и сообщений (презентаций). – Систематизация материала (составление плана и тезисов ответов, схем, вопросов, тестов, сравнительных таблиц). Составление терминологического словаря. Подготовка к практическим работам, их оформление и подготовка к защите. Выполнение индивидуальных практических заданий, решение ситуационных задач.		***18***			
Курсовая работа Тематика курсовых работ (проектов) Разработка технологического плана по выработке булочки кунцевской. Разработка технологического плана по выработке булки фруктовой. Разработка технологического плана по выработке сдобы обыкновенной. Разработка технологического плана по выработке слойки детской. Разработка технологического плана по выработке любительских изделий на примере розанчиков. Разработка технологического плана по выработке хлеба Минского. Разработка технологического плана по выработке хлеба из пшеничной муки 2 сорта. Разработка технологического плана по выработке хлеба Домашнего. Разработка технологического плана по выработке бубликов молочных. Разработка технологического плана по выработке хлеба Славянского. Разработка технологического плана по выработке батончиков к чаю.		***30***			

Разработка технологического плана по выработке подковки сдобной. Разработка технологического плана по выработке хлеба Степного. Разработка технологического плана по выработке витушки сдобной . Разработка технологического плана по выработке рулета с маком. Разработка технологического плана по выработке сушек новых . Разработка технологического плана по выработке булочки медовой. 43. Разработка технологического плана по выработке хлеба Орловского. Разработка технологического плана по выработке булки ворошиловградской. Разработка технологического плана по выработке хлеба Горчичного .Разработка технологического плана по выработке булки с цукатами. Разработка технологического плана по выработке булки русской круглой. Разработка технологического плана по выработке паляницы украинской. Разработка технологического плана по выработке баранок яичных. Разработка технологического плана по выработке булки Валчаской.					
Промежуточная аттестация по разделу 1 *(экзамен)*		***6***			
Раздел 2. Технологическое обеспечение производства					
МДК.02.01 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		***112/56***			
Тема 2.1 Цифровые технологии и *нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ*	**Содержание**	**4/4**		ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	Н 2.3.1 У 2.3.1 У 2.3.2 З 2.3.1 З 2.3.2 Уо 01.01 – 09.05 Зо 01.01 – 09.05
	151.Понятия: Информация, знания, информационные технологии, информационные системы, цифровая Экономика и другие	**2**			
	152.Значение цифровой трансформации экономики для развития современного общества	**2**			
	Практическое занятие № 1 153.Анализ нормативно-правовых актов в сфкере цифровой экономики	**2**			
	Практическое занятие № 2 154.Использование нормативно-правовых документов в сфере цифровых технологий	**2**			
Тема 2.2	**Содержание**	**4**			
Использование цифровых технологий для решения	155.Использование цифровых технологий для поиска, критического анализа и синтеза информации	**2**		ПК 2.3 ОК 01	Н 2.3.1 У 2.3.1

профессиональных задач.	156.Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий для решения типовых задач профессиональной деятельности	**2**		ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	У 2.3.2 З 2.3.1 З 2.3.2 Уо 01.01 – 09.05 Зо 01.01 – 09.05
Тема 2.3	**Содержание**	**6/10**		ПК 2.3	Н 2.3.1
Программное обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	157.Программное обеспечение производства хлеба и хлебобулочных изделий	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	У 2.3.1 У 2.3.2 З 2.3.1 З 2.3.2 Уо 01.01 – 09.05 Зо 01.01 – 09.05
	158.Программное обеспечение производства макаронных изделий	**2**			
	159.Роботы и манипуляторы. Автооператоры	**2**			
	Практическое занятие № 3 160.**Работа с автоматизированной линей по производству макаронных изделий**	**2**			
	Практическое занятие № 4 161.Работа с автоматизированной линей по производству макаронных изделий	**2**			
	Практическое занятие № 5 162.Работа с автоматизированной линей по производству макаронных изделий	**2**			
	Практическое занятие № 6 163.*Работа с программой 1С предприятие*	**2**			
	Практическое занятие № 7 164.Работа с программой 1С предприятие	**2**			
Тема 2.4 Обеспечение режимов производства	**Содержание:**	**10/20**		ПК 2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 2.2.03 Н 2.2.04 У 2.2.01 У 2.2.02 У 2.2.05 З 2.2.09
	165.Организация основного производства	**2**			
	166.Организация энергетического хозяйства	**2**			
	167.Организация ременного хозяйства	**2**			
	168.Организация складского хозяйства	**2**			
	169.Инновации и инвестиции производства	**2**			

	Практическое занятие №8 170.Расчет потребности в сырье	**6**		ОК 06 ОК 07 ОК 09	З 2.2.10 Уо 01.01 – 09.05 Зо 01.01 – 09.05
	Практическое занятие №9 171.Растет рецепур производства хлебе и хлебобулочных изделий	**6**			
	Практическое занятие 10 172.Растет рецепур производства кондитерских изделий	**6**			
	Практическое занятие 11	**6**			
	173.Растет рецепур производства макаронных изделий				
	Практическое занняие 12 174.Планирование численности работников и их производительности	**4**			
	Практическое занятие 13 175.Планирование иновационой и инвестиционной деятельности	**2**			
Тема 2.5 Подбор оборудования	**Содержание:**	**4/16**		ПК 2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	Н 2.2.03 Н 2.2.05 У 2.2.03 У 2.2.04 У 2.2.05 З 2.2.05 З 2.2.09 Уо 01.01 – 09.05 Зо 01.01 – 09.05
	176.Организация и принцип функционирования комплексов технологического оборудования хлебобекарного производства	**2**			
	177.Организация и принцип функционирования комплексов технологического оборудования макаронного производства	**2**			
	Практическое занятие 14 178.Подбор технологического оборудования хлебопекарно оборудование	**2**			
	Практическое занятие 15 179.Составление технологической линии хлебопекарного производства	2			
	Практическое занятие 16 180.Подбор технологического оборудования макаронного производства	**2**			
	Практическое занятие 17 181.Составление технологической линии при производстве макаронных изделий	**4**			

	Практическое занятие 18 182.Подбор технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	**2**			
	Практическое занятие 19 183.Составление технологической линии кондитерского производства	**4**			
Тема 2.6 Автоматизация производственных процессов. Энерго и ресурсосберегающие технологии	**Содержание**	**6/14**		ПК 2.2 ОК 01 ОК 02	Н 2.2.04 У 2.2.04 У 2.2.05
	184.Дифференциальные уравнения систем автоматического регулирования	**2**			
	185.Передаточные функции линейных систем автоматического регулирования	**2**		ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	У 2.2.07 У 2.2.09 З 2.2.06 З 2.2.08 Уо 01.01 – 09.05 Зо 01.01 – 09.05
	186.Функции и общие характеристики элементов автоматики и контрольно-измерительной аппаратуры	**2**			
	Практическое занятие 20 187.Решение задач вариационного исчисления с фиксированными границами	**2**			
	Практическое занятие 21 188.Решение задач вариационного исчисления на условный экстремум	**2**			
	Практическое занятие 22 189.Решение линейной задачи оптимального управления с помощью принципа максимума	**2**			
	Практическое занятие 23 190.Решение линейной задачи оптимального управления методом динамического программирования	**2**			
	Практическое занятие 24 191.Учет тепловой энергии и теплоносителя	**2**			
	Практическое занятие 25 192.Приборный учет тепловой энергии	**2**			
	Практическое занятие 26 193.Экономия энергии при производственном процессе	**2**			
Учебная практика по модулю		**36**			

Виды работ: – Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; – Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;				
Производственная практика по модулю	**540**			
– Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; – Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; – Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании; – Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании; – Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства; – Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; – Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; – Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;				

– Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде;				
Промежуточная аттестация по модулю (экзамен квалификационный)	**8**			
ВСЕГО:	**806**			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатории «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии/специальности.*

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2. Основные электронные издания

1. Голубенко, О. А. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров : учебное пособие / О. А. Голубенко, Н. В. Коник. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2022. - 240 с. - (ПРОФИль). - ISBN 978-5-98281-242-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1841686. – Режим доступа: по подписке.

2. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1046426. – Режим доступа: по подписке.

3. Процессы и аппараты пищевой технологии : учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-1635-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168675. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств : учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-7782-4121-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1870477. – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Оборудование пищевой промышленности : РЖ/ ВИНИТИ. - М. : ВИНИТИ, 1956 - Выходит ежемесячно. - ISSN 0034-2521. - – Текст : непосредственный.

2. Хлебопечение России. – Москва : Пищевая промышленность, 1996. – . – Выходит 6 раз в год. – ISSN 2073-3569. – Текст : непосредственный.

3. Зерно, мука и хлеб России. Производство — хранение — переработка — рынок :монография / М. Г. Балыхин, В. А. Бутковский, О. А. Ильина [и др.]. — Москва : МГУПП, 2020. — 564 с. — ISBN 978-5-98597-452-2. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/163720. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения :справочник / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 380 с. — ISBN 978-

5-8114-2421-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167390. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях: утв. Минсельхозпродом РФ 12.07.1999 (вместе с "Рекомендациями по активации хлебопекарных дрожжей (прессованных и сушеных)", "Выпиской из "Экспертного заключения об отнесении технологических средств, применяемых для контроля качества готовой продукции в соответствии с требованиями государственных стандартов на хлеб и хлебобулочные изделия", утвержденного директором ВНИИМС 17.05.95"): утверждено Председателем Технического комитета по стандартизации N 3 "Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия", директором ГосНИИХП А.П.КОСОВАН 12 июля 1999 года: согласовано руководителем Департамента пищевой, перерабатывающей промышленности и детского питания Минсельхозпрода РФ Г.Ю.САЖИНОВ 9 июля 1999 года. – Текст: электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул.экрана.

6. Справочная правовая система КонсультантПлюс.

7. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».

8. Электронно-библиотечная система «Znanium.com».

9. Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа («Консультант студента»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	– Самостоятельность распознавания задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – Правильность анализа задач и/или проблем и обоснованность выделения их составных частей; – Обоснованность определения этапов решения задач, определения необходимых ресурсов и составления плана действий; – Самостоятельность выявления и эффективность поиска информации, необходимой для решения задач и/или проблем; – Владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – Полнота и своевременность реализации составленного плана; – Адекватность оценки результатов и последствий своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; анализ отчетной документации;
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	– Самостоятельность определения задач для поиска информации; Полнота определения необходимых источников информации; – Обоснованность планирования процесса поиска информации; – Правильность структурирования получаемой информации, выделения наиболее значимого в перечне информации; – Адекватность оценки практической значимости результатов поиска информации; – Правильность оформления результатов поиска информации; – Эффективность применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач;	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; анализ отчетной документации;

	Обоснованность использования современного программного обеспечения и различных цифровых средств для решения профессиональных задач.	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	– Аргументированность определения актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – Обоснованность и правильность применения современной научной профессиональной терминологии; – Правильность определения и выстраивания траектории профессионального развития и самообразования; – Аргументированность достоинств и недостатков коммерческой идеи; – Эффективность презентации идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – Правильность и полнота составления и оформления бизнес-плана; – Соблюдение методик расчета размера выплат по процентным ставкам кредитования и правильность результата; – Аргументированность и полнота определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – Эффективность презентации бизнес-идеи; – Полнота определения источников финансирования.	наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; анализ отчетной документации; анализ портфолио достижений обучающегося;
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	– Применение основ проектной деятельности при организации работы коллектива и команды; Учетпсихологических особенности личности и основ деятельности коллектива; – Эффективность взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	– наблюдени е и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; анализ отчетной документации;

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	– Использование государственного языка Российской Федерации при осуществлении устной и письменной коммуникации; – Грамотность изложения своих мыслей и оформления документов по профессиональной тематике на государственном языке; – Проявление языковой толерантности в рабочем коллективе.	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; анализ отчетной документации;
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных , в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	– Проявление гражданско-патриотической позиции; – Демонстрация осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей; – Проявление толерантности в межнациональных и межрелигиозных отношениях; – Применение стандартов антикоррупционного поведения.	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; анализ отчетной документации; анализ портфолио достижений обучающегося;
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	– Соблюдение норм экологической безопасности; – Содействие сохранению окружающей среды и ресурсосбережению в рамках профессиональной деятельности; – Правильность и эффективность действий в чрезвычайных ситуациях.	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; анализ отчетной документации; анализ портфолио достижений обучающегося;
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– Понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные и бытовые темы; – Правильность применения языковых правил и норм в устной и письменной форме;	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; анализ отчетной документации;

	Использование государственного и иностранного языка при работе с профессиональной документацией.	
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	– - Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях – - Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков-технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями – Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях – Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями – Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией – Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; анализ отчетной документации; оценка выполнения контрольных; – экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий на зачетах и экзаменах.

	документацией □ Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	**Навыки/практический опыт:** – Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями – Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями – Обеспечение технологических режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий – Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; анализ отчетной документации; - оценка выполнения контрольных – экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий на зачетах и экзаменах.
ПК 2.3 Осуществлять цифровизацию технологических процессов	□ Обеспечение интеграции всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; анализ отчетной документации; - оценка выполнения контрольных; – экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий на зачетах и экзаменах

Оценка сформированных навыков, в том числе в виде ОК и ПК для цифровой экономики

Фактор/ параметр	**Характеристика**	**Шкала оценки уровня развития навыка**			
		0 Недостаточный уровень*	**1 Начальный уровень****	**2 Базовый (требуемый) уровень*****	**3 Высокий уровень******
Владение информационными технологиями/ Анализ цифровой информации и выработка решений	Ориентируется в различных источниках информации, осуществляет поиск необходимых данных, информации и цифрового контента, оценка качества данных, информации и цифрового контента. Демонстрирует знание авторского права и лицензий в цифровой среде. Использует цифровой контент для решения учебных и профессиональных задач. Эффективно работает с информацией в цифровой среде. Способен алгоритмизировать оптимизировать свои действия. Самостоятельно использует современные и достоверные источники получения информации в цифровой среде для поиска оптимального решения. Формирует умозаключения на основании	Компетенция не проявляется в самостоятельной деятельности	Компетенция проявляется частично в самостоятельной деятельности	Компетенция в основном проявляется в самостоятельной деятельности	Компетенция проявляется полностью в самостоятельной деятельности

	целостного представления о ситуации, принимая во внимание комплекс значимых факторов, в том числе неочевидных. Находит и использует возможности цифровой среды для оценивания ситуации, рисков, продумывает способы их минимизации.				
Планирование и организация деятельности в цифровой среде/ Ориентация на результат	Эффективно планирует свою деятельность с использованием цифровой среды: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения, расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые цифровые ресурсы. Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность				

	за достигнутые показатели в цифровой среде. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.				
Информационная безопасность	Понимает технические возможности современных цифровых устройств и интернет- технологий. Решает простые технические проблемы. Знает основы информационной безопасности на уровне пользователя и способен защищать цифровые устройства и персональные данные, в том числе в сети интернет.				
Построение отношений в цифровой среде/ межличностная и деловая коммуникации в информационном пространстве	Проявляет умение взаимодействовать в цифровой среде с учетом норм цифровой культуры и правового регулирования цифрового пространства. Осуществляет взаимодействие посредством цифровых технологий. Придерживается установленных технических правил, способен поддерживать коммуникации с				

	использованием цифровой среды. Логично выстраивает последовательность изложения своей позиции, обосновывает свою позицию с использованием инструментов межличностной и деловой коммуникации в информационном пространстве.				

* Выпускник не проявляет компетенцию либо демонстрирует деструктивное поведение в рамках компетенции. Уровень развития компетенции не позволяет выпускнику достигать результатов даже в хорошо знакомых рабочих ситуациях.

** Выпускник демонстрирует в равной степени как позитивные, так и негативные индикаторы компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать результатов в простых, хорошо знакомых рабочих ситуациях. При усложнении задачи, столкновении с нестандартной ситуацией выпускник значительно снижает свою эффективность.

*** Выпускник демонстрирует большинство позитивных индикаторов компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать результатов во всех базовых рабочих ситуациях.

**** Выпускник демонстрирует позитивные индикаторы компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать высоких результатов во всех рабочих ситуациях, в том числе в сложных, нестандартных ситуациях

Приложение 1
к ОП- по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....

1. ОБЩАЯ ХААКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности **Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.2. Перечень общих компетенций

1.1.3.

Код	*Наименование общих компетенций*
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
Уметь	– Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям – Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания – Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания – Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания – Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований – Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора – Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования – Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для

	проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования – Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований – Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием – Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов – Проверять сроки действия аттестатов или сертификатов применяемых контрольно-измерительных приборов – Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания – Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации – Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований – Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации – Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования – Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания из растительного сырья – Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты – Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде – Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям – Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания – Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
Знать	– Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;

	– Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; – Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами – Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований; – Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания – Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; – Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства; – Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства; – Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; – Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продуктов питания из растительного сырья – Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 224 часов,
практической подготовки 164 часа.
Из них на освоение МДК03.01 - 144 часа, в том числе
Производственная практика – 72 часа.
Экзамен по модулю – 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессио-нальных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Квалификационный экзамен	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 3.1, ПК 3.2 ОК 01-07, ОК 09	Раздел 1. Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	144	92	144	100	-	-	-	-	-
	Производственная практика	72	72							72
	Квалификационный экзамен	8	-	-	-	-	-	8	-	-
	Всего:	**224**	164	**144**	100	-	-	**8**	-	**72**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. час. / в том числе в форме практи-ческой подготовки, академ. час.	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	6
Раздел 1. Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		**144**		
Тема 1.1Организация работы лаборатории	**Содержание:**	**8/10**	ОК.01-ОК.07, ОК. 09 ПК 3.1 ПК 3.2	Н 3.1.01 Н 3.1.02 У 3.1.01 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.2.12
	1. Введение. Современное состояние, проблемы и перспективы развития производства изделий. Основные методы органолептических и физико-химических испытаний.	2		
	2. Организация работы органолептической и физико-химической лаборатории	2		
	3. Организация работы микробиологической лаборатории. График работы и отдыха лаборатории	2		
	4. Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды	2		
	Практические занятия 1: 5. Отбор проб. Изучение документации производственной лаборатории	4		
	Практическое занятие 2 6. Заполнение дегустационных листов	6		
Тема 1.2 Определение качества	**Содержание:**	**4/16**	ОК.01-ОК.07, ОК. 09 ПК 3.1	Н 3.2.05 У 3.1.11 У 3.1.13
	7. Сырье используемое для производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	2		

сырья	8. Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для определения качества сырья	2	ПК 3.2	У 3.1.19 З 3.1.03 З 3.1.06 З 3.1.09
	Практическое занятие 3 9. Контроль качества хлебопекарной муки (определение влажности, зараженности, металомагнитных примесей, органолептики, кислотности)	6		
	Практическое занятие 4 10. Контроль качества муки из твердых сортов пшеницы (определение влажности, зараженности, металомагнитных примесей, органолептики, кислотности)	6		
	Практическое занятие 5 11. Определение основных показателей воды	4		
Тема 1.3Контроль качества полуфабрикатов	**Содержание:**	**4/20**	ОК.01-ОК.07, ОК. 09 ПК 3.1 ПК 3.2	Н 3.1.05 У 3.1.11 У 3.1.13 У 3.1.19 З 3.1.03 З 3.1.06 З 3.1.09 З 3.2.21
	12. Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для контроля качества полуфабрикатов	4		
	Практическое занятие 6 13. Определение органолептических показателей	4		
	Практическое занятие 7 14. Определение подъемной силы	4		
	Практическое занятие 8 15. Определение потер при производстве	4		
	Практическое занятие 9 16. Определение затрат при технологических операциях	4		
	Практическое занятие 10 17. Определение подъемной силы	4		
Тема 1.4 Контроль готовых изделий	**Содержание:**	**4/30**	ОК.01-ОК.07, ОК. 09 ПК 3.1 ПК 3.2	Н 3.1.05 Н 3.2.05 У 3.1.11 У 3.1.13 У 3.1.19 З 3.1.03 З 3.1.06
	18. Качественные показатели готовых изделий	2		
	19. Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для контроля качества готовых изделий	2		
	Практическое занятие 11: 20. Определение влажности и пористости мякиша	4		
	Практическое занятие 12:	8		

	21. Контроль количества сахара и жира в хлебобулочных изделиях			З 3.1.09
	Практическое занятие 13: 22. Контроль качества бараночных изделий	4		З 3.2.10 З 3.2.21
	Практическое занятие 14: 23. Контроль качества сдобных сухарей	4		
	Практическое занятие 15: 24. Контроль качества кондитерских мучных изделий	6		
	Практическое занятие 16: 25. Контроль качества макаронных изделий	4		
Тема 1.5 Техническое обслуживание оборудования для лабораторного исследования	**Содержание:**	**8**	ОК.01-ОК.07, ОК. 09 ПК 3.2	Н 3.2.04 У 3.2.10 З 3.2.07 З 3.2.08
	26. Разновидности оборудования, применяемого для оснащения производственной лаборатории	2		
	27. Срок службы некоторых видов оборудования	2		
	28. Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований	2		
	29. Компоновка оборудования	2		
Тема 1.6Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа	**Содержание:**	**6/12**	ОК.01-ОК.07, ОК. 09 ПК 3.2	Н 3.2.02 У 3.2.12 У 3.2.13 У 3.2.14 З 3.2.02 З 3.2.06 З 3.2.15
	30. Основы микробиологического анализа	2		
	31. Технологический процесс приготовления питательных сред	2		
	32. Изучение работы микробиологической лаборатории	2		
	Практическое занятие 17: 33. Приготовление питательных сред	6		
	Практическое занятие 18: 34. Определение общей обсемененности	6		
Тема 1.7 Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе	**Содержание:**	**10/12**	ОК.01-ОК.07, ОК. 09 ПК 3.1 ПК 3.2	Н 3.2.06 Н 3.2.07 У 3.2.05 У 3.2.27 З 3.2.06 З 3.2.20 З 3.2.23 З 3.2.24
	35. Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции	2		
	36. Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований	2		
	37. Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2		
	38. Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа	2		

производства продуктов питания из растительного сырья. Охрана труда	39. Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2		
	Практическое занятие 19 40. Учет и составление документации в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	6		
	Практическое занятие 20 41. Заполнение лабораторных журналов и протоколов лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	6		
Производственная практика: **Виды работ** 1. Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 2. Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами 3. Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 4. Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 5. Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 6. Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования 7. Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		**72**		

8. Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 9. Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии 10. Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 11. Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 12. Руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 13. Настраивать работу оборудования для проведения спектральных, полярографических и пробирных анализов в соответствии со стандартными и нестандартными методиками в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 14. Производить оценки и контроль выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 15. Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 16. Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 17. Производить регистрацию и расчеты анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 18. Производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 19. Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			

20. Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 21. Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава 22. Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты 23. Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде 24. Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде			
Квалификационный экзамен	**8**		
Итого	**224**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатории «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2. Основные электронные издания

1. Богер, В. Ю. Технология производства макаронных изделий : учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. Н. Зуева. — Кемерово :КемГУ, 2017. — 154 с. — ISBN 978-5-8353-2679-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162620 (дата обращения: 01.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-3689-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206807 (дата обращения: 01.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206975 (дата обращения: 12.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. — Кемерово :КемГУ, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/121247 (дата обращения: 01.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья: мучные кондитерские изделия : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 147 с. — ISBN 978-5-00032-346-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/117798 (дата обращения: 01.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-3689-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122144 (дата обращения: 01.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Аналитическая химия : практикум : в 2 частях / составители В. С. Писарева [и др.]. — Тольятти : ТГУ, 2017 — Часть 1 : Качественный анализ — 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-8259-1402-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/140167 (дата обращения: 12.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN

978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119617 (дата обращения: 01.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».
5. Электронно-библиотечная система «Znanium.com».
6. Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа («Консультант студента»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	практические работы, самостоятельная работа, лабораторные работы
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности	практические работы, самостоятельная работа, лабораторные работы
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планирование и реализовывание собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	практические работы, самостоятельная работа, лабораторные работы
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	*Эффективное взаимодействование и работа в коллективе и команде*	практические работы, самостоятельная работа, лабораторные работы
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	практические работы, самостоятельная работа
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Проявление гражданско-патриотическую позицию, демонстрирование осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, примение стандартов антикоррупционного поведения	практические работы, самостоятельная работа, лабораторные работы
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	*Содействование сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективное принятие решений в чрезвычайных ситуациях*	практические работы, самостоятельная работа

ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользование профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	практические работы, самостоятельная работа
ПК 3.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	практические работы, самостоятельная работа, лабораторные работы
ПК 3.2. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Проведение организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	практические работы, самостоятельная работа, лабораторные работы

Начать с 4 модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Профессиональный цикл

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 37
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 39

1. ОБЩАЯ ХААКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности **Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

4. Перечень общих компетенций

Код	*Наименование общих компетенций*
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде

Уметь	– Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям – Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания – Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания – Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания – Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований

	– Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора – Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования – Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования – Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований – Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием – Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов – Проверять сроки действия аттестатов или сертификатов применяемых контрольно-измерительных приборов – Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания – Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации – Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований – Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации – Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования – Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания из растительного сырья – Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты – Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде – Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям

	– Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного

	исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания

Знать	– Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; – Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами – Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований; – Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания – Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; – Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства; – Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства; – Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; – Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продуктов питания из растительного сырья – Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации

	технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 224 часов,

Из них на освоение МДК - 144 часа, в том числе Производственная практика – 72 часа.

Экзаменквалификационный – 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессио-нальных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Квалификационный экзамен	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 3.1, ПК 3.2 ОК 01-07, ОК 09	Раздел 1. Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	144	92	144	100	-	-	-	-	-
	Производственная практика	72	72							72
	Квалификационный экзамен	8	-	-	-	-	-	8	-	-
	Всего:	**224**	164	**144**	100	-	**-**	**8**	**-**	**72**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем фессионального модуля (ПМ), ждисциплинарны х курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, льная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. час. / в том числе в форме практи-ческой подготовки, академ. час.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		**144**			
Тема 1.1Организация работы лаборатории	**Содержание:**	**8/10**		ОК.01-ОК.07, ОК. 09 ПК 3.1 ПК 3.2	Н 3.1.01 Н 3.1.02 У 3.1.01 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.2.12
	1. Введение. Современное состояние, проблемы и перспективы развития производства изделий. Основные методы органолептических и физико-химических испытаний.	2			
	2. Организация работы органолептической и физико-химической лаборатории	2			
	3. Организация работы микробиологической лаборатории. График работы и отдыха лаборатории	2			
	4. Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды	2			
	Практические занятия 1: 5. Отбор проб. Изучение документации производственной лаборатории	4			

	Практическое занятие 2 6. Заполнение дегустационных листов	6			
Тема 1.2 Определение качества сырья	**Содержание:**	**4/16**		ОК.01-ОК.07, ОК. 09 ПК 3.1 ПК 3.2	Н 3.2.05 У 3.1.11 У 3.1.13 У 3.1.19 З 3.1.03 З 3.1.06 З 3.1.09
	7. Сырье используемое для производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	2			
	8. Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для определения качества сырья	2			
	Практическое занятие 3 9. Контроль качества хлебопекарной муки (определение влажности, зараженности, металомагнитных примесей, органолептики, кислотности)	6			
	Практическое занятие 4 10. Контроль качества муки из твердых сортов пшеницы (определение влажности, зараженности, металомагнитных примесей, органолептики, кислотности)	6			
	Практическое занятие 5 11. Определение основных показателей воды	4			
Тема 1.3Контроль качества полуфабрикато в	**Содержание:**	**4/20**		ОК.01-ОК.07, ОК. 09 ПК 3.1 ПК 3.2	Н 3.1.05 У 3.1.11 У 3.1.13 У 3.1.19 З 3.1.03 З 3.1.06 З 3.1.09 З 3.2.21
	12. Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для контроля качества полуфабрикатов	4			
	Практическое занятие 6 13. Определение органолептических показателей	4			
	Практическое занятие 7 14. Определение подъемной силы	4			
	Практическое занятие 8 15. Определение потер при производстве	4			
	Практическое занятие 9 16. Определение затрат при технологических операциях	4			

	Практическое занятие 10 17. Определение подъемной силы	4			
Тема 1.4 **Контроль готовых изделий**	**Содержание:**	**4/30**		ОК.01-ОК.07, ОК. 09 ПК 3.1 ПК 3.2	Н 3.1.05 Н 3.2.05 У 3.1.11 У 3.1.13 У 3.1.19 З 3.1.03 З 3.1.06 З 3.1.09 З 3.2.10 З 3.2.21
	18. Качественные показатели готовых изделий	2			
	19. Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для контроля качества готовых изделий	2			
	Практическое занятие 11: 20. Определение влажности и пористости мякиша	4			
	Практическое занятие 12: 21. Контроль количества сахара и жира в хлебобулочных изделиях	8			
	Практическое занятие 13: 22. Контроль качества бараночных изделий	4			
	Практическое занятие 14: 23. Контроль качества сдобных сухарей	4			
	Практическое занятие 15: 24. Контроль качества кондитерских мучных изделий	6			
	Практическое занятие 16: 25. Контроль качества макаронных изделий	4			
Тема 1.5 **Техническое обслуживание оборудования для лабораторного исследования**	**Содержание:**	**8**		ОК.01-ОК.07, ОК. 09 ПК 3.2	Н 3.2.04 У 3.2.10 З 3.2.07 З 3.2.08
	26. Разновидности оборудования, применяемого для оснащения производственной лаборатории	2			
	27. Срок службы некоторых видов оборудования	2			
	28. Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований	2			
	29. Компоновка оборудования	2			
Тема 1.6Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа	**Содержание:**	**6/12**		ОК.01-ОК.07, ОК. 09 ПК 3.2	Н 3.2.02 У 3.2.12 У 3.2.13 У 3.2.14 З 3.2.02 З 3.2.06 З 3.2.15
	30. Основы микробиологического анализа	2			
	31. Технологический процесс приготовления питательных сред	2			
	32. Изучение работы микробиологической лаборатории	2			
	Практическое занятие 17: 33. Приготовление питательных сред	6			

	Практическое занятие 18: 34. Определение общей обсемененности	6			
Тема 1.7 Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного ья. Охрана труда	**Содержание:**	**10/12**		ОК.01-ОК.07, ОК. 09 ПК 3.1 ПК 3.2	Н 3.2.06 Н 3.2.07 У 3.2.05 У 3.2.27 З 3.2.06 З 3.2.20 З 3.2.23 З 3.2.24
	35. Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции				
	36. Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований	2			
	37. Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2			
	38. Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа	2			
	39. Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2			
	Практическое занятие 19 40. Учет и составление документации в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	6			
	Практическое занятие 20 41. Заполнение лабораторных журналов и протоколов лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	6			
Производственная практика: **Виды работ** 1. Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 2. Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в		**72**			

соответствии с регламентами 3. Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 4. Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 5. Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 6. Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования 7. Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 8. Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 9. Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии 10. Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 11. Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 12. Руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья				

13. Настраивать работу оборудования для проведения спектральных, полярографических и пробирных анализов в соответствии со стандартными и нестандартными методиками в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 14. Производить оценки и контроль выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 15. Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 16. Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 17. Производить регистрацию и расчеты анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 18. Производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 19. Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 20. Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 21. Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава 22. Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты 23. Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде				

24. Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде				
Квалификационный экзамен	**8**			
Итого	**224**			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатории «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2. Основные электронные издания

1. Богер, В. Ю. Технология производства макаронных изделий : учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. Н. Зуева. — Кемерово :КемГУ, 2017. — 154 с. — ISBN 978-5-8353-2679-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162620 (дата обращения: 01.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-3689-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206807 (дата обращения: 01.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206975 (дата обращения: 12.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. — Кемерово :КемГУ, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/121247 (дата обращения: 01.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья: мучные кондитерские изделия : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 147 с. — ISBN 978-5-00032-346-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/117798 (дата обращения: 01.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-3689-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122144 (дата обращения: 01.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Аналитическая химия : практикум : в 2 частях / составители В. С. Писарева [и др.]. — Тольятти : ТГУ, 2017 — Часть 1 : Качественный анализ — 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-8259- 1402-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/140167 (дата обращения: 12.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119617 (дата обращения: 01.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».

5. Электронно-библиотечная система «Znanium.com».

6. Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа («Консультант студента»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	практические работы, самостоятельная работа, лабораторные работы
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности	практические работы, самостоятельная работа, лабораторные работы
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планирование и реализовывание собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	практические работы, самостоятельная работа, лабораторные работы
ОК 4 *Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде*	*Эффективное взаимодействование и работа в коллективе и команде*	практические работы, самостоятельная работа, лабораторные работы
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	практические работы, самостоятельная работа
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом	Проявление гражданско-патриотическую позицию, демонстрирование осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом	практические работы, самостоятельная работа, лабораторные работы

гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, примение стандартов антикоррупционного поведения	
ОК 7 *Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях*	*Содействование сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективное принятие решений в чрезвычайных ситуациях*	практические работы, самостоятельная работа
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользование профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	практические работы, самостоятельная работа
ПК 3.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	практические работы, самостоятельная работа, лабораторные работы
ПК 3.2. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Проведение организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	практические работы, самостоятельная работа, лабораторные работы

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Профессиональный цикл

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности **Обеспечение деятельности структурного подразделения** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.5. Перечень общих компетенций

Код	*Наименование общих компетенций*
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	*См. табл. Раздела 4 данной программы*
Практический опыт	расчет сменных показателей производства продуктов
	инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов
	планирование работы структурного подразделения
	разработка производственных заданий для разных категорий работников
	принятия управленческих решений

	организация выполнения технологических операций на предприятии
	оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации

	ведение учетно-отчетной документации предприятия, в том числе в электронном виде
Уметь	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания
	рассчитывать плановые показатели производства продуктов питания
	определять потребность в средствах производства и рабочей силе для организации деятельности предприятия
	организовать работу коллектива исполнителей
	инструктировать работников разных категорий при выполнении производственных работ
	принимать управленческие решения и разрешать конфликты
	рассчитывать численность персонала в соответствии с установленными нормативами и типом предприятия
	разрабатывать должностные инструкции работников в соответствии с нормативными документами и профессиональными стандартами
	проводить начисления и удержания из заработной платы
	контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса
	осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала предприятия
	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации
	использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах
	вести табель учета рабочего времени работников
	оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
Знать	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания
	технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности предприятия
	методы планирования, контроля и оценки качества выполнения работ на предприятии
	основные приемы организации работы исполнителей
	технологии производства и организации производственных и технологических процессов на предприятии
	стили управления
	сущность процесса принятия управленческих решений
	методики расчета экономических показателей
	рациональная организация труда на предприятии
	системы и формы оплаты труда
	требования к производственному персоналу
	требования к качеству выполнения технологических операций

	виды, формы и методы мотивации работников
	методику расчета выхода продукции
	методику расчета заработной платы

	структуру издержек производства и пути снижения затрат
	основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности
	правила первичного документооборота, учета и отчетности на предприятии
	порядок оформления табеля учета рабочего времени
	формы документов, порядок их заполнения

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 230 часов,

Практическая подготовка – 72 часов. Из них на освоение МДК - 150 часов.

Практики – 72 часа, в том числе учебная – 36 часов, производственная – 36 часов. Экзамен квалификационный– 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессио-нальных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Обучение по МДК				Консультации	Практики		Квалификационный экзамен
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа				
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 1 - ОК 9	Раздел 1. Планирование, организация и контроль производственного процесса	**150**	96	150	74	30	-	6	-	-	-
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК.01-05, ОК.09	УП.01.01 Учебная практика	**36**	36	-	-	-	-	-	36	-	-
	ПП.01.01 Производственная практика	**36**	36	-	-	-	-	-	-	36	-
	Квалификационный экзамен	**8**	-	-	-	-	-	-	-	-	8
	Всего:	**230**	168	**150**	74	30	-	**6**	**36**	**36**	**8**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем фессионального модуля (ПМ), дисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические анятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. час. / в том числе в форме практи-ческой подготовки , академ. час.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5	6
МДК.04.01 Планирование, организация и контроль производственного процесса					
Раздел 1. Планирование, организация и контроль производственного процесса		**150**			
Тема 1.1. Организация как объект менеджмента	1. Организация как объект управления: понятие организации, основные виды организаций.	2	ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9	ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9	Н 4.2.01 У 4.2.02
	2. Внутренняя и внешняя среда организации, их взаимодействия	2			
Тема 1.2. Организация производства	3. Понятие и основные элементы организации производства, принципы; типы, формы и методы организации производства Производственный и технологический процессы: типы, виды, части	4	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 1-ОК 9	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК.01- 05, ОК.09	Н 4.1.01 Н 4.1.03 Н 4.2.01 Н 4.3.01 У 4.1.01 У 4.1.02 У 4.2.01 У 4.2.02 З 4.1.01 З 4.2.01 З 4.2.02 З 4.2.03 З 4.2.02
	4. Практическое занятие №1 Выбор месторасположения производства. Производственная мощность предприятия	2			
	5. Практическое занятие №2 Разработка оптимальной структуры производственного предприятия	4			
	6. Практическое занятие №3 Расчет производственной мощности с учетом влияния факторов	4			

Тема 1.3 Организация труда персонала на производстве	7. Сущность и задачи рациональной организации труда. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест	4	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 1–ОК 9	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК.01- 05, ОК.09	Н 4.1.02 Н 4.2.01 Н 4.3.01 У 4.1.02 У 4.2.01 У 4.2.02 У 4.2.03 У 4.3.01 У 4.3.02 У 4.4.01 У 4.4.02 З 4.1.01 З 4.2.01 З 4.2.02 З 4.2.03 З 4.2.02 З 4.2.04 З 4.4.01 З 4.4.02 З 4.5.02
	8. Основные приемы организации работы исполнителей. Организация работы в бригадах	2			
	9. Сущность процесса принятия управленческих решений. Типы управленческих решений. Выявление и анализ проблем. Процесс выработки рационального решения.	2			
	10. Требования к производственному персоналу. Сущность и задачи нормирования труда	2			
	11. Практическое занятие №4 Расчет численности персонала в соответствии с установленными нормативами и типом предприятия	4			
	12. Практическое занятие №5 Разработка должностных инструкций работников в соответствии с нормативными документами и профессиональными стандартами	4			
Тема 1.4. Управление временем и деловое общение в подразделении организации	13. Руководство: власть и партнерство, лидерство.	2	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ОК 1-ОК 6, ОК 9	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ОК 1-ОК 5, ОК 9	Н 4.2.02 У 4.2.02 У 4.2.03 У 4.2.04 З 4.2.04 З 4.2.05 З 4.5.02
	14. Стили управления: классификация, виды и совместимость. Конфликт: сущность, классификация, приемы разрешения.	2			
	15. Практическое занятие №6 Алгоритм принятия управленческих решений и разрешение конфликтов	4			
Тема 1.5. Учет труда и заработной платы на предприятиях общественного питания	16. Системы и формы оплаты труда. Нормативное регулирование оплаты труда	4	ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ОК 1- ОК 6, ОК 9	ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Н 4.2.02 Н 4.5.01 У 4.2.01 У 4.2.03
	17. Общие положения по учету труда. Табель учета рабочего времени	2			

	18. Учет оплаты труда в программе 1С:Предприятие	2		ОК.01-05, ОК.09	У 4.3.01 У 4.3.03 У 4.4.02 У 4.5.01 У 4.5.02 З 4.2.01 З 4.2.03 З 4.4.04 З 4.5.01 З 4.5.02 З 4.5.03 З 4.5.04
	19. Практическое занятие №7 Разработка положений по оплате труда. Составление табеля учета рабочего времени.	4			
	20. Практическое занятие №8 Начисление и удержание из заработной платы различных категорий работников	4			
	21. Практическое занятие №9 Ведение учета оплаты труда в программе 1С:Предприятие	2			
Тема 1.6. Себестоимость продукции предприятия	22. Издержки производства и себестоимость, виды и классификация	2	ПК 4.1 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 9	ПК 4.1 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 9	Н 4.4.01 Н 4.5.01 У 4.1.02 У 4.2.01 У 4.4.01 У 4.4.03 У 4.5.01 У 4.5.03 З 4.3.01 З 4.4.03 З 4.4.05 З 4.5.01 З 4.5.04
	23. Методы расчета себестоимости и экономии ресурсов	2			
	24. Практическое занятие №10 Источники и факторы снижения издержек производства	4			
	25. Практическое занятие №11 Расчет себестоимости продукции	4			
	26. Практическое занятие №12 Расчет выхода продукции	4			
	27. Практическое занятие №13 Ведение учета затрат в программе 1С:Предприятие	4			
Тема 1.7. Ценообразование	28. Понятие, сущность и составляющие цены. Виды цен (классификация цен).	2	ПК 4.1 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК1-ОК2	ПК 4.1 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК1- ОК2	У 4.1.02 У 4.2.01 У 4.4.03 З 4.3.01 З 4.4.03 З 4.5.04
	29. Практическое занятие №14 Расчет цен разными методами	4			

Тема 1.8. Доходы, прибыль и рентабельность предпринимательской деятельности предприятия	30. Доход как экономическая категория. Прибыль и рентабельность	4	ПК 4.1 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 9	ПК 4.1 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 9	Н 4.4.01 Н 4.5.01 У 4.1.02 У 4.2.01 У 4.4.03 У 4.5.01 З 4.3.01 З 4.4.03 З 4.5.01 З 4.5.04
	31. Виды прибыли, показатели рентабельности, способы их расчета	2			
	32. Практическое занятие №15 Анализ прибыли и рентабельности деятельности предприятия	4			
	33. Практическое занятие №16 Ведение учета доходов, расходов и прибыли в программе 1С:Предприятие	4			
Тема 1.9. Планирование основных показателей производства	34. Виды и методы планирования деятельности предприятия. Оперативное и стратегическое планирование на предприятиях различных типов	4	ПК 4.1 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9	ПК 4.1 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9	Н 4.3.01 У 4.1.02 У 4.2.01 У 4.2.02 У 4.2.03 У 4.3.01 У 4.4.03 У 4.5.01 З 4.1.02 З 4.2.01 З 4.2.03 З 4.3.01 З 4.5.01 З 4.5.04
	Практическое занятие №17 36. Организация снабжения и хранения сырья, полуфабрикатов и покупных товаров	4			
	37. Практическое занятие №18 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота	4			
	38. Практическое занятие №19 Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	4			
Итоговое занятие	39. Практическое занятие №20 Дифференцированный зачет	2			
Курсовая работа		***30***			
Учебная практика Виды работ Разработка организационной структуры предприятия. Составление плана работы структурного подразделения.		***36***			

3. Изучение примеров и составление должностных инструкций сотрудников. Решение ситуаций «Делегирование полномочий». 5. Решение проблемно-ситуационных задач «Разработка системы мотивации трудовой деятельности персонала».				
Производственная практика Виды работ Разработка графика выхода на работу. Заполнение табеля учета рабочего времени. Расчет заработной платы. 4. Расчет и анализ основных экономическими показателями работы предприятия Составление плана текущей работы подразделения Формирование документов по отчетам материально-ответственных лиц	**36**			
Консультации	**6**			
Квалификационный экзамен	**8**			
Итого	**230**			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет *Социально-экономических дисциплин;* в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *специальности.*

Мастерские Учебно-производственная, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *специальности.*

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по *специальности* 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2. Основные электронные издания

7. Зайцева, Т. В. Управление персоналом : учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 336 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199- 0262-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1044004 (дата обращения: 03.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
8. Кнышова, Е. Н. Экономика организации : учебник / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 335 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0696-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1197275 (дата обращения: 03.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
9. Милославская, С. В. Издержки, выручка и прибыль: экономическая теория и хозяйственная практика : учебное пособие / С.В. Милославская, А.Б. Мыскина. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 80 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-017629-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1863374. – Режим доступа: по подписке.
10. Фридман, А. М. Экономика организации : учебник / А.М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: https://doi.org/10.12737/1705-0. - ISBN 978-5-369-01729-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1850707 – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

11. Захарьин, В. Р. Налоги и налогообложение : учебное пособие / В. Р. Захарьин. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0766-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1523865 – Режим доступа: по подписке
12. Бизнес-планирование : учебник / под ред. Т.Г. Попадюк, В.Я. Горфинкеля. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2021. — 296 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9558-0617-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1247086 – Режим доступа: по подписке.
13. ИОС ОмГАУ-Moodle
14. ЭБС издательства «Лань» http://e.lanbook.com/

15. ЭБС ZNANIUM.COM http://znanium.com/
16. ЭБС «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента») http://www.studentlibrary.ru
17. Универсальная база данных ИВИС https//eivis.ru/
18. Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
19. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации http://docs.cntd.ru/user/office
20. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая) от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 02.07.2021): Принят Государственной Думой 16 июля 1998 года: Одобрен Советом Федерации 17 июля 1998 года. – Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. экрана
21. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 30.04.2021) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.05.2021): Принят Государственной Думой 21 декабря 2001 года: Одобрен Советом Федерации 26 декабря 2001 года. – Текст : электронный // Консультант плюс
: справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. экрана
22. О бухгалтерском учете: Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ (ред. от 26.07.2019): Принят Государственной Думой 22 ноября 2011 года: Одобрен Советом Федерации 29 ноября 2011 года. – Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. Экрана

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	- выбор и применение способов решения профессиональных задач	Оценка эффективности и качества выполнения задач
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах	Оценка эффективности и качества выполнения задач
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	- демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самоообразования; - осознанное планирование повышения квалификации	Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях, оценка способности находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения

	субъекта во время прохождения практики.	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; - составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	- правильность выбора методов планирования основных показателей деятельности организации; - правильность расчетов основных показателей деятельности организации;	Экспертное наблюдение, опрос, выполнение практических и самостоятельных работ,тестирование,контрольные работы по темам МДК, зачет, дифференцированный зачет, экзамен квалификационный.
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- умение составлять планы для исполнителей	
ПК 4.2. Организовывать работу трудового коллектива.	- способность организовывать работу коллектива - правильность организации работы трудового коллектива для достижения профессиональных целей; - выбор стиля управления, видов коммуникации; соблюдение принципов делового общения в коллективе	
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	- организация контроля выполнения работ исполнителями; - рациональный выбор системы контроля и оценки результатов выполнения работ исполнителями;	

	- принимать ответственность за работу команды	
ПК 4.5.Вести учётно-отчётную документацию	- оформление учётно-отчётной документации - правильное заполнение документов	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ.05 Технология выполнения работ по профессии Пекарь

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……... 4

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ…….. 5

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……... 9

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……... 12

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

МДК 07.01 Технология выполнения работ по профессии Пекарь

1.1 Область применения рабочей программы

1.2 Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.3 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ***Размножение и выращивание дрожжей;***
2. ***Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам;***
3. ***Разделка теста;***
4. ***Термическая обработка теста и отделка поверхности изделий;***
5. ***Укладка и упаковка готовой продукции.***

1.4 Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации, переподготовке и профессиональной подготовке работников предприятий по производству мяса и мясных продуктов при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт:

- выполнения работ по производству дрожжей;
-хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
-приготовления теста различными способами, в т.ч. с применением тестоприготовительного оборудования;
-обслуживания оборудования для приготовления теста;
-выпекания хлеба, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий.

Уметь:

активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы;
-обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами;
-пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
-взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
-оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
-оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
-определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
-определять различными методами готовность теста в процессе созревания,
-обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;
-производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
-определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
-загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;

-определять готовность изделий при выпечке; определять выход готовой продукции;
-приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку готовых изделий;
-контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;
-упаковывать готовые изделия различными способами.

Знать:

-методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей;
- характеристики сырья и требования к его качеству;
-правила хранения сырья;
-правила подготовки сырья к пуску в производство;
-способы активизации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
-способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
-способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
-рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
-методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
-методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
-структуру и физические свойства различных видов теста;
-сущность процессов созревания теста;
-правила работы на тестоприготовительном оборудовании;
-способы разделки различных видов теста;
-режимы расстойки полуфабрикатов;
-режимы выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, бараночных и мучных кондитерских изделий;
-требования к качеству готовой продукции;
-требования к упаковке изделий и маркировке.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 05

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем практической подготовки	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, часов									
				Самостоятельная учебная работа	Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов								
					Всего учебных занятий	Нагрузка на МДК, часов				Нагрузка по практики, часов		Консультации	Промежуточная аттестация
						в том числе, часов							
						Теоретическое обучение	Практических занятий	Лабораторных работ	Курсовых работ	Учебная	Производственная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	МДК.05.01 Практическая подготовкак выполнению отдельных трудовых функций	**126**	**196**		**196**	62	34	100	-				**6**
	Учебная практика									**144**			
	Производственная практика										**216**		
	Экзамен квалификационный по ПМ 07												
	Всего по ПМ 07		**196**		**196**	**62**	**34**	**100**		**144**	**216**		**6**

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля МДК05.01 Технология выполнения работ по профессии пекарь

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
МДК 07.01Технология выполнения работ по профессии пекарь			**126**	
Раздел 1 Размножение и выращивание дрожжей		**12**	**38**	
Тема 1.1 Технология производства дрожжей	**Содержание**	8		
	Введение Профессиональная значимость ПМ.06. Выполнение работ по профессии Пекарь.			
	Виды дрожжей. Активация, размножение.			
	Оборудование дрожжевого цеха.			
	Требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.			
	Практические занятия: **Практическое занятие №** 1 Органолептическая оценка различных видов дрожжей. Оценка результатов. **Практическое занятие № 2** Расчет расхода дрожжевой суспензии и жидких дрожжей, рецептуры активации дрожжей.	4		
Раздел 2 Приготовление теста		**154**	**38**	
Тема 2.1 Характеристика сырья и требования к его качеству	**Содержание**	10		
	Виды основного и дополнительного сырья.			
	Прием, хранение и подготовка сырья к производству.			
	Требования к качеству сырья. Правила хранения сырья.			
	Правила хранения основного и дополнительного сырья на производстве.			
	Виды и сорта муки. Правила хранения и транспортировки на предприятие. Хранение муки.			
	Практические занятия:	8	12	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
	Практическое занятие № 3 Органолептическая оценка пшеничной муки. Оценка результатов. **Практическое занятие № 4** Органолептическая оценка ржаной муки. Оценка результатов. **Практическое занятие № 5**Подготовка сырья: взвешивание, растворение, дозирование. **Практическое занятие № 6** Органолептическая оценка дополнительного сырья. Оценка результатов.			
Тема 2.2Приготовление теста из пшеничной муки	**Содержание**			
	Ассортимент и значение изделий из пшеничного теста.	18	4	
	Виды, сорта и свойства пшеничной муки.			
	Рецептура и замес теста из пшеничной муки.			
	Способы приготовления пшеничного теста.			
	Брожение теста.			
	Разделка теста.			
	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.			
	Дефекты и болезни хлебобулочных изделий.			
	Упаковка, маркировка и хранение хлебобулочных изделий.			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
	Практические занятия: **Практическое занятие №7** Расчет производственных рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия из пшеничной муки. **Практическое занятие №8** Составление технологических инструкций. **Практическое занятие №9** Определение выхода готового изделия **Практическое занятие №10** Составление технологической карты на хлебобулочные изделия. **Практическое занятие № 11** Решение задач на определение припека в изделиях. **Практическое занятие № 12** Решение задач на определение упека в изделиях. **Практическое занятие №13** Решение задач на определение выхода готового изделия. **Практическое занятие № 14** Составление технологической карты на пшеничный хлеб.	16	12	
Тема 2.3Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	**Содержание**	12	4	
	Сорта и виды ржаной муки.			
	Хлебопекарные свойства ржаной муки.			
	Способы приготовления теста из ржаной муки.			
	Микрофлора ржаного теста.			
	Приготовление ржаных заквасок.			
	Технология приготовления теста из ржаной, ржано-пшеничной, пшенично-ржаной муки.			
	Практические занятия: **Практическое занятие № 15** Расчет производственных рецептур на хлеб ржаной и ржано-пшеничный.	2		
	Содержание	28	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих
Тема 2.4. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Подготовка кондитерского сырья к производству.			
	Способы разрыхления теста.			
	Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.			
	Технология приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста. Разделка и выпечка изделий из него.			
	Технология приготовления заварного теста. Ассортимент изделий из заварного полуфабриката.			
	Технология приготовления слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста. Ассортимент изделий из слоеного полуфабриката.			
	Технология приготовления пряничного теста. Ассортимент изделий из пряничного полуфабриката.			
	Технология приготовления песочного и сдобного пресного теста. Ассортимент изделий из песочного и сдобного пресного полуфабрикатов.			
	Технология приготовления белкового теста. Ассортимент изделий из белкового полуфабриката.			
	Технология приготовления бисквитного теста. Ассортимент изделий из бисквитного полуфабриката			
	Технология приготовления блинного и вафельного теста. Ассортимент изделий из блинного и вафельного полуфабрикатов.			
	Изделия пониженной калорийности.			
	Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности.			
	Условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий.			
	Лабораторные работы: **Лабораторная работа № 1** Приготовление дрожжевого опарного и безопарного теста и изделия из него. **Лабораторная работа № 2** Приготовление заварного теста и изделий из него.	42	12	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
	Лабораторная работа №3 Приготовление слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него. **Лабораторная работа № 4** Технология приготовления пряничного, сдобного пресного и песочного теста и изделий из него. **Лабораторная работа № 5** Технология приготовления белкового теста и изделий из него. **Лабораторная работа №6** Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него. **Лабораторная работа № 7** Технология приготовления блинного и вафельного теста и изделий из него.			
	Практические занятия: **Практическое занятие № 16** Расчет рецептур приготовления теста мучных кондитерских изделий.	2	2	
Тема 2.5. Тестоприготовительное оборудование	**Содержание**	14	2	
	Оборудование для подготовки сырья к пуску в производство.Правила эксплуатации оборудования.			
	Оборудование для дозирования сырья.Правила эксплуатации оборудования.			
	Оборудование для приготовления теста.Правила эксплуатации оборудования.			
	Тестоприготовительные агрегаты периодического и непрерывного действия.Правила эксплуатации оборудования.			
	Оборудование для приготовления мучных кондитерских изделий. Правила эксплуатации оборудования.			
	Оборудование для формования полуфабрикатов.Правила эксплуатации оборудования.			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
	Оборудование для обработки изделий после выпечки.Правила эксплуатации оборудования.			
	Практические занятия: **Практическое занятие № 17** Выбор тестоприготовительного оборудования для определенных видов изделий.	2		
Раздел 3 Разделка теста		**26**	**38**	
Тема 3.1. Технология деления теста, формования тестовых заготовок.	**Содержание**	4		
	Способы разделки различных видов теста. Режимы расстойки тестовых полуфабрикатов.			
	Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования. Правила безопасного обслуживания оборудования.	2		
	Практические занятия: **Практическое занятие №18** Плетение халы из 3;4;5;6;8 жгутов по стандартам WorldSkills			
Тема 3.2. Технология разделки и формования мучных кондитерских изделий	**Содержание**	14		
	Ассортимент мучных кондитерских изделий.			
	Разделка дрожжевого опарного и безопарного теста, способы формования тестовых заготовок.			
	Способы формования изделий из заварного теста.			
	Способы формования изделий из слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста.			
	Способы формования изделий из пряничного, сдобного пресного, песочного теста.			
	Способы формования изделий из белкового и бисквитного теста.			
	Способы формования изделий из блинного и вафельного теста.			
	Лабораторные работы:	6		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих
	Лабораторная работа № 8 Приготовление и формование халы плетеной из 4;5;6;7 жгутов по станартамWorldSkills			
Раздел 4 Термическая обработка теста и отделка поверхности изделий		**22**	**38**	
Тема 4.1. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий	**Содержание**	6		
	Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных изделий. Условия выпекания сухарных плит и сушки сухарных изделий. Процессы, происходящие при выпечке.			
	Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста.			
	Классификация хлебопекарных печей, их техническая характеристика. Правила техники безопасности.			
Тема 4.2 Технология приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	**Содержание**	16		
	Режимы выпечки мучных полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий. Оборудование для выпечки мучных кондитерских изделий.			
	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Кремы. Виды и причины брака крема.			
	Технология приготовления сахарных полуфабрикатов. Виды и причины брака.			
	Технология приготовления мастики, карамельной массы, марципана. Виды и причины брака.			
	Технология приготовления фруктово-ягодных полуфабрикатов. Виды и причины брака.			
	Технология приготовления полуфабрикатов для обсыпки изделий			
	Технология приготовления жировых начинок для вафельных тортов.			
	Темперирование шоколада.			
Раздел 5 Укладка и упаковка готовой продукции		**14**	**38**	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
Тема 5.1 Технология упаковки и укладки готовой продукции	**Содержание**	12		
	Стандартизация. Организация труда на хлебопекарных предприятиях			
	Хранение и транспортирование хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при хранении.			
	Требования к качеству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.			
	Технологическое оборудование, приспособления и производственный инвентарь хлебохранилищ и экспедиций			
	Упаковка мучных кондитерских изделий и хлеба.			
	Виды упаковок.			
	Практическое занятие №19 Правила эксплуатации производственного инвентаря	2		
Самостоятельная учебная работа Рефераты (с использованием ПК, Интернет) Составление опорного конспекта. Подготовка докладов Выполнение презентаций **. тематика домашних заданий:** Традиционный способ приготовления теста на густой опаре. Приемы, применяемые для сокращения брожения опары. Приготовление теста на густой опаре в агрегатах И8-ХТА-6. Периодический и непрерывный способы приготовления теста на большой густой опаре. Схема приготовления теста на жидкой опаре. Приготовление теста однофазным способом. Приготовление бараночного теста однофазным способом с использованием молочной сыворотки. Приготовление теста для сдобных сухарей. Тестоприготовительное оборудование импортных и отечественных фирм.		**10**		
Экзамен по модулю		**8**		
Учебная практика по ПМ.06		**72**		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
Виды работ: Проведение анализа условий хранения сырья: определение температуры, влажности помещения; Определение физико-химических показателей сырья; Оценивание качества сырья по органолептическим показателям; Освоение приемов подготовки сырья к производству: освобождение сырья от тары; взвешивание муки; смешивание муки; просеивание сыпучего сырья; удаление металлопримесей из сырья; фильтрация жидкого сырья; приготовление солевых и сахарных растворов. Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей, приготовление опары, заквасок, активизация дрожжей; Отработка навыков работы на дозировочном и тестомесильном оборудовании; Отработка навыков обслуживания для приготовления теста; Отработка навыков использования производственных рецептур и технологических инструкций при приготовлении различных видов теста; Определение готовности теста различными методами. Ознакомление с разделкой теста. Выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Укладка и упаковка готовой продукции.				
Производственная практика Виды работ: Прием и подготовка сырья к производству; Оценка качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям;		**108**		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
	Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей; Подготовка дрожжевой суспензии, активизация дрожжей, приготовление жидких дрожжей, приготовление опары, заквасок; Оценка качества опары, закваски; Работа на дозировочном, тестомесильном оборудовании, обслуживание оборудования; Замес теста вручную, замес различных видов теста для хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий на тестомесильном оборудовании; Определение готовности теста; Определение готовности теста в процессе созревания различными методами; Определение качества различных видов теста по органолептическим и физико-химическим показателям; Освоение работ в пекарном отделении. Работа в остывочном отделении и экспедиции. Контроль качества выполняемых работ.			
Консультация		**2**		
Экзамен квалификационный		**8**		
Всего		**196**		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации профессионального модуля имеется учебный кабинет учетно-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- учебно-методическое обеспечение (учебное пособие, рабочая тетрадь, методические указания для студентов, раздаточные материалы);

Технические средства обучения:

- мультимедиа-проектор;
- экран.

Пекарня

Наименование оборудования:
места по количеству обучающихся;
рабочее место преподавателя;
-оборудование учебной пекарни: производственный инвентарь, печь, разделочный стол.

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Основные источники (печатные издания):

1. Пащенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебобулочных изделий . - М.: КолосС, 2020.-389 с.: ил.- (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
2. Технологии пищевых производств/ А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О.М. Антошина и др.; Под ред. А.П. Нечаева.- М.: КолосС, 2020.-768 с.: ил.- (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
3. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. Образования . - М.: ПрофОбрИздат, 2019. - 432 с.
4. Оборудование для пекарен малой мощности
5. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. Образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов .- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.

Требования к оснащению баз практик:

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов. Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

УЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Н 1.1.01	Навыки: Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях
		Н 1.1.4	Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		У 1.1.01	Умения: Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях
		У 1.1.03	Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		У 1.1.05	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья

		У 1.1.07	Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		У 1.1.09	Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья
		З 1.1.01	Знания: Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		З 1.1.02	Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		З 1.1.05	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в тизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
		З 1.1.08	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом

			обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производствухлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Н 1.2.01	Навыки/практический опыт: Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Н 1.2.03	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.06	Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.07	Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.08	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
		У 1.2.01	Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных,

			макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по различным показателям при выполнении технологических операций
		У 1.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.04	Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.07	Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.08	Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.10	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		У 1.2.11	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.08	Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.09	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования

			для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.10	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		У 1.2.12	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		У 1.2.13	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.15	Размножать и выращивать дрожжи, активировать прессованные дрожжи, выполнять контрольные анализы на соответствие дрожжей требованиям технологической документации
		У 1.2.16	Приготавливать тесто различными способами с применением тестоприготовительного оборудования в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями
		У 1.2.17	Оценивать качество сырья, опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям
		У 1.2.18	Определять физико- химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста и готовность теста в процессе созревания
		У 1.2.19	Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов и разделки мучных кондитерских изделий
		У 1.2.20	Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры

		У 1.2.21	Определять готовность изделий при выпечке, оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям, определять выход готовой продукции
		У 1.2.22	Рассчитывать рецептуру макаронного теста, нормы выхода изделий и расход компонентов основного и вспомогательного сырья, оценивать качество готовых макаронных изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявлять возможные дефекты макаронных изделий
		У 1.2.24	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.25	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде
		З 1.2.01	Знания: Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.05	Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.07	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

		З 1.2.08	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производствухлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.10	Методы определения кислотности жжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей
		З 1.2.11	Способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста
		З 1.2.12	Структура и физические свойства различных видов теста
		З 1.2.13	Производственный цикл приготовления жидких дрожжей
		З 1.2.14	Рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении
		З 1.2.15	Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного), причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления
		З 1.2.17	Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, отовности изделий при выпечке
		З 1.2.19	Требования нормативно- технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий
		З 1.2.21	Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий
		З 1.2.22	Правила маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных

			изделий
		З 1.2.23	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Н 2.1.01	Навыки/практический опыт: Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Н 2.1.02	Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Н 2.1.03	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 2.1.06	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.01	Умения: Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
		У 2.1.02	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ

			по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
		У 2.1.05	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.06	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и й продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.09	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.02	Технологии бизнес- планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности водства продуктов питания из растительного сырья
		З 2.1.04	Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.08	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в тствии с технологическими инструкциями
		З 2.1.09	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в оцессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.10	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

	К 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Н 2.2.01	Навыки/практический опыт: Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 2.2.03	Обеспечение технологических режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Н 2.2.04	Обеспечение безопасной эксплуатации ания оборудования, систем езопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики
		У 2.2.01	Умения: Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		У 2.2.02	тывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и ндитерских изделий
		У 2.2.03	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		У 2.2.04	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики
		У 2.2.05	Использоватьсредства механизации и автоматизации технологических процессов
		У 2.2.07	Использоватьв технологическом процессе ресурсо- и энергосберегающие технологии
		З 2.2.01	Знания: Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		З 2.2.02	Основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

		З 2.2.03	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		З 2.2.05	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики
		З 2.2.07	ы и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, обулочных, макаронных и кондитерских изделий
	ПК 2.3 Осуществлять цифровизацию технологических процессов	Н 2.3.01	Обеспечение интеграции всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий
		У 2.3.03	Использовать в технологическом процессе ресурсо- и энергосберегающие технологии
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе роизводст ва продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения Лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Н 3.1.01	Навыки/практический опыт: Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,
		Н 3.1.03	Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов ия в соответствии с планами- графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией
		У 3.1.01	Уметь:

			Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно- технической документации и лабораторным условиям
		У 3.1.02	Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья полуфабрикатов и продуктов питания
		У 3.1.08	Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования
		У 3.1.09	Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований
		У 3.1.16	Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
		У 3.1.17	Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования
		У 3.1.18	пользовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, ещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах в процессе одуктов питания из растительного сырья
		У 3.1.19	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты

		У 3.1.20	Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде
		З 3.1.02	ла подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		З 3.1.03	Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов в соответствии с требованиями технологической документации
		З 3.1.04	Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами
		З 3.1.09	равила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
		З 3.1.10	ды проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, ногательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		З 3.1.11	Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производства пищевых продуктов
		З 3.1.12	Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями рмативно- технической документации

			В процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.1.13	Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, брикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Н 3.2.01	Навыки/практический опыт: Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 3.2.02	Проведение микробиологического и химико- бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства
		Н 3.2.03	Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства ния из растительного сырья
		Н 3.2.04	роведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе продуктов питания из растительного сырья
		Н 3.2.05	Проведение органолептических исследований ава и параметров сырья, полуфабрикатов и овой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической

			документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Н 3.2.06	Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров в и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками
		У 3.2.01	Умения: Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного Сырья
		У 3.2.02	овить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и пасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.03	дить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами
		У 3.2.06	Представлятьданные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.07	брабатывать результаты лабораторных исследований сырья,полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности циализированного оборудования
		У 3.2.08	Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным

			обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.10	Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.11	Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии
		У 3.2.12	Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.16	Настраивать работу оборудования для проведения спектральных, полярографических и пробирных анализов в соответствии со стандартными и гными методиками в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.18	Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.19	Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		У 3.2.20	Применять специальное программное обеспечение для ведения спектральных и полярографических анализов сырья, полуфабрикатов и

			й продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.22	Производить оценку и контроль выполнения химических и физико- химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.23	Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.25	Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава
		У 3.2.27	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты
		У 3.2.29	лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		З 3.2.01	Знания: Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
		З 3.2.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
		З 3.2.03	Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

		З 3.2.04	Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		З 3.2.07	Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для ления различных видов исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.08	Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.09	йства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.11	Методы определения значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии
		З 3.2.12	Способы установки ориентировочных титров
		З 3.2.13	Требования, предъявляемые к рабочим растворам
		З 3.2.14	Классификация реактивов по чистоте, свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним
		З 3.2.15	Технологический процесс приготовления питательных сред
		З 3.2.18	Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения различных видов

			исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.21	орядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.22	Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.23	Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		З 3.2.24	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-ычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в ессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.25	ды и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.26	Гребования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при овании качества и безопасности

			сырья, полуфабрикатов и й продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.27	ния охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	Н 4.1.01	Навыки/практический опыт: расчет сменных показателей производства продуктов
		Н 4.1.02	планирование работы структурного подразделения
		У 4.1.01	Умения: рассчитывать плановые показатели производства продуктов питания
		У 4.1.02	принимать управленческие решения и разрешать конфликты
		З 4.1.01	Знания: Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Н 4.2.01	Навыки/практический опыт рассчитывать плановые показатели производства продуктов питания
		Н 4.2.02	принимать управленческие решения и разрешать конфликты
		У 4.2.01	Умения: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для организации деятельности предприятия
		У 4.2.02	инструктировать работников разных категорий при выполнении

			производственных работ
		У 4.2.03	разрабатывать должностные инструкции работников в соответствии с нормативными документами и профессиональными стандартами
		З 4.2.01	Знания: Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 4.2.02	технологии бизнес- планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности предприятия. Стили управления
		З 4.2.04	основные приемы организации работы исполнителей
		У 4.2.01	Умения: контролировать выполнение дственных заданий на всех стадиях технологического процесса
		У 4.2.02	осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала предприятия
		У 4.2.03	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	Н 4.3.01	Навыки/ практический опыт: Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 4.3.01	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.3.01	Знания: Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.3.02	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и

			одукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Н 4.4.01	оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации
		У 4.4.01	Умения: проводить начисления и удержания из заработной платы
		У 4.4.02	контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса
		З 4.4.01	Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	Н 4.5.01	Навыки/практический опыт Ведение учетно-отчетной документации производства в электронном виде
		У 4.5.01	Умения: оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
		З 4.5.01	Знания: Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.5.02	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на Автоматизированных технологических линиях

Приложение к образовательной программе по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

СОДЕРЖАНИЕ

Рабочая программа учебной дисциплины
ООД.01 Русский язык
Рабочая программа учебной дисциплины ОД.02 Литература
Рабочая программа учебной дисциплины ООД.03 Иностранный язык
Рабочая программа учебной дисциплины ООД.04 Математика
Рабочая программа учебной дисциплины ООД.05 Информатика

Рабочая программа учебной дисциплины ООД.06 История
Рабочая программа учебной дисциплины ООД.07 Обществознание
Рабочая программа учебной дисциплины ООД.08 География
Рабочая программа учебной дисциплины ООД.09 Физика
Рабочая программа учебной дисциплины ООД.10 Химия
Рабочая программа учебной дисциплины ООД.11 Биология
Рабочая программа учебной дисциплины ООД.12 Физическая культура
Рабочая программа учебной дисциплины ООД.13 Основы безопасности жизнедеятельности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.01 Русский язык

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.01 Русский язык»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **«ООД.01 Русский язык»** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 1.2.

ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины: Цели общеобразовательной дисциплины:

- осознание и проявление общероссийской гражданственности, патриотизма, уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации и языку межнационального общения на основе расширения представлений о функциях русского языка в России и мире;
- о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно- нравственных ценностей; формирование ценностного отношения к русскому языку;
- овладение русским языком как инструментом личностного развития и формирования социальных взаимоотношений; понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, необходимых для успешной самореализации, для овладения будущей профессией, самообразования и социализации;
- совершенствование устной и письменной речевой культуры на основе овладения основными понятиями культуры речи и функциональной стилистики, формирование навыков нормативного употребления языковых единиц и расширение круга используемых языковых средств; совершенствование коммуникативных умений в разных сферах общения, способности к самоанализу и самооценке на основе наблюдений за речью;
- развитие функциональной грамотности: совершенствование умений текстовой деятельности, анализа текста с точки зрения явной и скрытой (подтекстовой), основной и дополнительной информации; развитие умений чтения текстов разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); совершенствование умений трансформировать, интерпретировать тексты и использовать полученную информацию в практической деятельности;
- обобщение знаний о языке как системе, об основных правилах орфографии и пунктуации, об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, умений

применять правила орфографии и пунктуации, умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

- обеспечение поддержки русского языка как языка государствообразующего народа, недопущения использования нецензурной лексики и противодействия излишнему использованию иностранной лексики.
- сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Личностные результаты:** **В части трудового воспитания** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно осуществлять такую деятельность, в том числе в процессе изучения русского языка; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, в том числе к деятельности филологов, журналистов, писателей; умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **Метапредметные результаты:** **умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:** - осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни; - пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог; - развѐрнуто, логично и корректно с точки зрения культуры речи излагать своѐ мнение, строить	**Общие сведения о языке.** ПРб 01. Иметь представление об экологии языка, о проблемах речевой культуры в современном обществе. ПРб 02. Понимать, оценивать и комментировать уместность (неуместность) употребления разговорной и просторечной лексики, жаргонизмов; оправданность (неоправданность) употребления иноязычных заимствований; нарушения речевого этикета, этических норм в речевом общении и других. **Язык и речь. Культура речи. Синтаксис. Синтаксические нормы.** ПРб 03. Выполнять синтаксический анализ словосочетания, простого и сложного предложения. ПРб 04. Определять изобразительно-выразительные средства синтаксиса русского языка (в рамках изученного). ПРб 05. Анализировать, характеризовать и оценивать высказывания с точки зрения основных норм согласования сказуемого с подлежащим, употребления падежной и предложно-падежной формы управляемого слова в словосочетании, употребления однородных членов предложения, причастного и деепричастного оборотов (в рамках изученного). ПРб 06. Соблюдать синтаксические нормы. ПРб 07. Использовать словари грамматических трудностей, справочники. **Пунктуация. Основные правила пунктуации.** ПРб 08. Иметь представление о принципах и разделах

	высказывание. **умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий:** -самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; -самостоятельно составлять план решения проблемы с учѐтом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; -расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; -делать осознанный выбор, уметь аргументировать его, брать ответственность за результаты выбора; -оценивать приобретѐнный опыт; -стремиться к формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знания; постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. **умения самоконтроля, принятия себя и других как части регулятивных универсальных учебных действий:** -давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; -владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их оснований и результатов; использовать приѐмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; -уметь оценивать риски и своевременно принимать решение по их снижению; принимать себя, понимая	русской пунктуации. ПРб 09. Выполнять пунктуационный анализ предложения. ПРб 10. Анализировать и характеризовать текст с точки зрения соблюдения пунктуационных правил современного русского литературного языка (в рамках изученного). ПРб 11. Соблюдать правила пунктуации. ПРб 12. Использовать справочники по пунктуации. **Функциональная стилистика. Культура речи.** ПРб 13. Иметь представление о функциональной стилистике как разделе лингвистики. ПРб 14. Иметь представление об основных признаках разговорной речи, функциональных стилей (научного, публицистического, официально-делового), языка художественной литературы. ПРб 15. Распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, научный, публицистический и официально-деловой стили, язык художественной литературы). ПРб 16. Создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты разных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей (объѐм сочинения — не менее 150 слов). ПРб 17. Применять знания о функциональных разновидностях языка в речевой практике.

	свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других на ошибку; развивать способность видеть мир с позиции другого человека **умения совместной деятельности:** понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учѐтом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по их достижению: составлять план действий, распределять роли с учѐтом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; проявлять творческие способности и воображение, быть инициативным.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Личностные результаты:** **В части гражданского воспитания:** сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей, в том числе в	**Общие сведения о языке.** ПРб 01. Иметь представление об экологии языка, о проблемах речевой культуры в современном обществе. ПРб 02. Понимать, оценивать и комментировать уместность (неуместность) употребления разговорной и просторечной лексики, жаргонизмов; оправданность (неоправданность) употребления иноязычных заимствований; нарушения речевого этикета, этических норм в речевом общении и других. **Язык и речь. Культура речи. Синтаксис.**

	сопоставлении с ситуациями, отражѐнными в текстах литературных произведений, написанных на русском языке; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в школе и детско-юношеских организациях; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтѐрской деятельности; **в части патриотического воспитания:** -сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; -ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, боевым подвигам и трудовым достижениям народа, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убеждѐнность, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу; **в части духовно-нравственного воспитания:** осознание духовных ценностей российского народа;	**Синтаксические нормы.** ПРб 03. Выполнять синтаксический анализ словосочетания, простого и сложного предложения. ПРб 04. Определять изобразительно-выразительные средства синтаксиса русского языка (в рамках изученного). ПРб 05. Анализировать, характеризовать и оценивать высказывания с точки зрения основных норм согласования сказуемого с подлежащим, употребления падежной и предложно-падежной формы управляемого слова в словосочетании, употребления однородных членов предложения, причастного и деепричастного оборотов (в рамках изученного). ПРб 06. Соблюдать синтаксические нормы. ПРб 07. Использовать словари грамматических трудностей, справочники. **Пунктуация. Основные правила пунктуации.** ПРб 08. Иметь представление о принципах и разделах русской пунктуации. ПРб 09. Выполнять пунктуационный анализ предложения. ПРб 10. Анализировать и характеризовать текст с точки зрения соблюдения пунктуационных правил современного русского литературного языка (в рамках изученного). ПРб 11. Соблюдать правила пунктуации. ПРб 12. Использовать справочники по пунктуации. **Функциональная стилистика. Культура речи.** ПРб 13. Иметь представление о функциональной стилистике как разделе лингвистики. ПРб 14. Иметь представление об основных признаках разговорной речи, функциональных стилей (научного,

	сформированность нравственного сознания, норм этичного поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; **в части эстетического воспитания:** эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убеждѐнность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного, в том числе словесного, творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности, в том числе при выполнении творческих работ по русскому языку; **Метапредметные результаты** **умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:** осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни; пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков, распознавать	публицистического, официально-делового), языка художественной литературы. ПРб 15. Распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, научный, публицистический и официально-деловой стили, язык художественной литературы). ПРб 16. Создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты разных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей (объѐм сочинения — не менее 150 слов). ПРб 17. Применять знания о функциональных разновидностях языка в речевой практике.

	предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог; развѐрнуто, логично и корректно с точки зрения культуры речи излагать своѐ мнение, строить высказывание. **совместная деятельность:** понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении биологической проблемы, обосновывать необходимость применения групповых форм взаимодействия при решении учебной задачи; выбирать тематику и методы совместных действий с учѐтом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по еѐ достижению: составлять план действий, распределять роли с учѐтом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	
ОК 06 Проявлять гражданско-	**Личностные результаты.** **В области гражданского воспитания:**	ПРб 03. Приобщение к российскому литературному наследию и через него — к традиционным ценностям и

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображѐнными в литературе; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; **В области патриотического воспитания:** - осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литератур народов России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к	сокровищам отечественной и мировой культуры; понимание роли и места русской литературы в мировом культурном процессе; ПРб 05. Сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных текстов, выявлять связь литературных произведений конца XIX—XXI века со временем написания, с современностью и традицией; выявлять «сквозные темы» и ключевые проблемы русской литературы;

	их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде, отражѐнных в художественных произведениях; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы; **В области физического воспитания:** - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью, в том числе с адекватной оценкой поведения и поступков литературных героев; **В области экологического воспитания:** - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, представленных в художественной литературе; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества, с учѐтом осмысления опыта литературных героев; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде, в том числе показанных в литературных произведениях; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;	

	- расширение опыта деятельности экологической направленности, в том числе представленной в произведениях русской, зарубежной литературы и литератур народов России;	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Личностные результаты:** **В части ценности научного познания:** сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность, в том числе по русскому языку, индивидуально и в группе. **Метапредметные результаты:** **базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:** -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать еѐ всесторонне; устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц, языковых явлений и процессов, текстов различных функциональных разновидностей языка, функционально - смысловых типов, жанров; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия языковых	**Язык и речь. Культура речи. Синтаксис. Синтаксические нормы.** ПРб 03. Выполнять синтаксический анализ словосочетания, простого и сложного предложения. ПРб 04. Определять изобразительно-выразительные средства синтаксиса русского языка (в рамках изученного). ПРб 05. Анализировать, характеризовать и оценивать высказывания с точки зрения основных норм согласования сказуемого с подлежащим, употребления падежной и предложно-падежной формы управляемого слова в словосочетании, употребления однородных членов предложения, причастного и деепричастного оборотов (в рамках изученного). ПРб 06. Соблюдать синтаксические нормы. ПРб 07. Использовать словари грамматических трудностей, справочники. **Пунктуация. Основные правила пунктуации.** ПРб 08. Иметь представление о принципах и разделах русской пунктуации. ПРб 09. Выполнять пунктуационный анализ предложения. ПРб 10. Анализировать и характеризовать текст с точки зрения соблюдения пунктуационных правил современного русского литературного языка (в рамках изученного). ПРб 11. Соблюдать правила пунктуации. ПРб 12. Использовать справочники по пунктуации.

	явлений, данных в наблюдении; разрабатывать план решения проблемы с учѐтом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать риски и соответствие результатов целям; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия, в том числе при выполнении проектов по русскому языку; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем с учѐтом собственного речевого и читательского опыта.	**Функциональная стилистика. Культура речи.** ПРб 13. Иметь представление о функциональной стилистике как разделе лингвистики. ПРб 14. Иметь представление об основных признаках разговорной речи, функциональных стилей (научного, публицистического, официально-делового), языка художественной литературы. ПРб 15. Распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, научный, публицистический и официально-деловой стили, язык художественной литературы). ПРб 16. Создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты разных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей (объѐм сочинения — не менее 150 слов). ПРб 17. Применять знания о функциональных разновидностях языка в речевой практике.
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	**Личностные результаты:** **В части трудового воспитания** готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно осуществлять такую деятельность, в том числе в процессе изучения русского языка; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, в том числе к деятельности филологов, журналистов, писателей; умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и	ПРб 13. Иметь представление о функциональной стилистике как разделе лингвистики. ПРб 14. Иметь представление об основных признаках разговорной речи, функциональных стилей (научного, публицистического, официально-делового), языка художественной литературы. ПРб 15. Распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, научный, публицистический и официально-деловой стили, язык художественной литературы). ПРб 16. Создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты разных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей (объѐм сочинения — не менее 150 слов).

	самообразованию на протяжении всей жизни; **Метапредметные результаты:** **базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:** -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать еѐ всесторонне; устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц, языковых явлений и процессов, текстов различных функциональных разновидностей языка, функционально - смысловых типов, жанров; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия языковых явлений, данных в наблюдении; разрабатывать план решения проблемы с учѐтом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать риски и соответствие результатов целям; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия, в том числе при выполнении проектов по русскому языку; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем с учѐтом собственного речевого и читательского опыта.	ПРб 17. Применять знания о функциональных разновидностях языка в речевой практике.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы в академических часах	**96**
Всего во взаимодействии с преподавателем	**78**
в т.ч.:	
теоретическое обучение	68
практические занятия	10
лабораторные занятия	-
Профессионально ориентированное содержание (в форме практической подготовки)	24
в т.ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	10
Консультации	12
Экзамен	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена (2 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды общих и профессиональных компетенций (указанных в разделе 1.2) и предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		**12/2**	
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	**Содержание учебного материала**	**4**	*ОК 05 ОК 06 ПРб01 ПРб02*
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка.	2	
	Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе	2	
Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	**Содержание учебного материала**	**6**	*ОК 05 ОК 06 ПРб01 ПРб02*
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Русский язык — государственный язык Российской Федерации, средство межнационального общения, национальный язык русского народа, один из мировых языков.	2	
	Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов.	2	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь	2	

	специальности		
Тема 1.3. Язык как система знаков	**Содержание учебного материала**	**2**	*ОК 05 ПРб01 ПРб02*
	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке. Принципы русской орфографии. Основные виды словарей (обзор).	2	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		**24/0**	
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	**Содержание учебного материала**	**2**	*ОК 04* *ОК 05 ПРб03 ПРб04*
	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	2	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	**Содержание учебного материала**	**4**	*ОК 04* *ОК 05 ПРб01 ПРб02*
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.	2	
	Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок	2	
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	**Содержание учебного материала**	**4**	*ОК 04* *ОК 05 ПРб03 ПРб04 ПРб05*
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж.	2	
	Склонение имен существительных. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.	2	
Тема 2.4. Имя	**Содержание учебного материала**	**4**	*ОК 04*

прилагательное как часть речи.	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами.	2	*ОК 05 ПРб01 ПРб02 ПРб03 ПРб04*
	Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	2	
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	**Содержание учебного материала**	**4**	*ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПРб01 ПРб02 ПРб03 ПРб04*
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	2	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	**Содержание учебного материала**	**2**	*ОК 04 ОК 05 ПРб04 ПРб05*
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений. Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ	2	
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	**Содержание учебного материала**	**2**	*ОК 04 ОК 05 ПРб04 ПРб05*
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции. Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	2	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	**Содержание учебного материала**	**2**	*ОК 04 ОК 05 ПРб01 ПРб02*
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий. Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	2	
Тема 2.9. Наречие как	**Содержание учебного материала**	**2**	*ОК 04*

часть речи. Служебные части речи.	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнении качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ	2	*ОК 05 ПРб01 ПРб02*
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		**18/0**	
Тема 3.1.Основныеединицы синтаксиса.	**Содержание учебного материала**	**2**	*ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПРб05 ПРб06 ПРб07 ПРб08 ПРб09 ПРб10 ПРб11 ПРб12*
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения. Знаки препинания в простом предложении	2	
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.	**Содержание учебного материала**	**8**	*ОК 04; ОК 05 ПРб08 ПРб09 ПРб10 ПРб11 ПРб12*
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.	2	
	Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов.	2	
	Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК.	2	
	Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении	2	

Тема 3.3. Сложное предложение	**Содержание учебного материала**	**8**	*ОК 05; ОК 09 ПРб05 ПРб06 ПРб07 ПРб08 ПРб09 ПРб10 ПРб11 ПРб12*
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях.	2	
	Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях.	2	
	Бессоюзные сложные предложения. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях.	2	
	Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи. Знаки препинания в предложения с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат	2	
Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.		**24/24**	
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации	**Профессионально ориентированное содержание**	**8**	*ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.2. ПРб13 ПРб14 ПРб15 ПРб16 ПРб17 ПК 1.2*
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы.	2	
	Речевой этикет Формы существования русского национального языка. Литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арго. Роль литературного языка в обществе.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1. Выявление закономерностей функционирования фонетической системы языка в образцах устной и письменной речи профессиональной направленности.	2	
	Практическое занятие № 2. Лексический и фразеологический анализ терминов, профессионализмов и фразеологизмов.	2	
	Практическое занятие № 3. Наблюдение над функционированием лексических единиц в речи. Выработка навыков составления текстов (устных и письменных) с лексемами профессиональной сферы употребления. Составление связного высказывания на профессиональную тему. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари	2	
Тема 4.2.	**Профессионально ориентированное содержание**	**4**	*ОК 04*

Коммуникативный	Функциональные стили русского литературного языка как типовые	2	*ОК 05*
аспект культуры речи	коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь		*ОК 09* *ПК 1.2. ПРб13 ПРб14 ПРб15 ПРб16 ПРб17*
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 4. Информационная переработка текстов профессиональной направленности. Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.3. Научный стиль	**Профессионально ориентированное содержание**	**4**	*ОК 04* *ОК 05* *ОК 09* *ПК 1.2. ПРб13 ПРб14 ПРб15 ПРб16 ПРб17*
	Научный стиль и его подстили.	2	
	Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)	2	
Тема 4.4. Деловой стиль	**Профессионально ориентированное содержание**	**6**	*ОК 04* *ОК 05* *ОК 09* *ПК 1.2. ПРб14 ПРб15 ПРб16 ПРб17 ПК 1.2*
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем.	2	
	Рекламные тексты в профессиональной деятельности	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 5. Составление документов с использованием предложений определенной структуры на профессиональные темы. Профессиональные виды документов.	2	
Промежуточная аттестация по дисциплине (Консультации)		**12**	
Промежуточная аттестация по дисциплине (Экзамен)		**6**	
	Всего:	**96**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы осуществляется в учебном кабинете «Русский язык и литература», в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Эффективность преподавания зависит от наличия соответствующего материально- технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол и стул преподавателя	Согласно технической документации
2	Столы учебные по числу обучающихся	Согласно технической документации
3	Стулья по числу обучающихся	Согласно технической документации
4	Доска меловая	Согласно технической документации
5	Шкаф для учебников	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Мобильный АРМ преподавателя (ноутбук, проектор, экран, акустическая система, принтер)	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Тематические таблицы и плакаты	Таблицы и схемы по русскому языку
2	Электронные презентации к урокам	Мультимедийные презентации по темам дисциплин
3	Профессионально-ориентированные задания	Индивидуальные комплекты заданий с учетом профессиональной направленности
4	Визуальные и аудиосредства	слайды, видеофильмы, аудиохрестоматии, электронные учебники
5	Локальная сеть	с выходом в сеть Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс]: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Черняк, А. И. Дунев, В. А. Ефремов, Е. В. Сергеева; под общей редакцией В. Д. Черняк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 389 с. — (Профессиональное образование).

3.2.2. Основные электронные издания

2. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (http://window.edu.ru/);
3. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (http://school-collection.edu.ru/);
4. Образовательный портал "Учеба" (http://www.ucheba.com/);
5. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (https://pushkininstitute.ru/);
6. Научная электронная библиотека (НЭБ) (http://www.elibrary.ru);
7. Национальная электронная библиотека (http://нэб.рф/);
8. КиберЛенинка (http://cyberleninka.ru/).
9. Справочно-информационный портал "Русский язык" (http://gramota.ru/);
10. Служба тематических толковых словарей (http://www.glossary.ru/);
11. Словари и энциклопедии (http://dic.academic.ru/);
12. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети).
13. Арзамас [Электронный ресурс] URL: https://arzamas.academy/
14. Полка [Электронный ресурс] URL:https://polka.academy/
15. Президентская библиотека. [Электронный ресурс] URL: https://www.prlib.ru/

3.2.3. Дополнительные источники

1. Антонова, Е.С. Русский язык [Текст]: учебник для учреждений нач. и сред.проф. образования / Е.С.Антонова, Т.М.Воителева. - 4-е изд.-М. : Издательский центр «Академия», 2019. -416с.

2. Русский язык и культура речи[Электронный ресурс]: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Черняк, А. И. Дунев, В. А. Ефремов, Е. В. Сергеева ; под общей редакцией В. Д. Черняк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 389 с. — (Профессиональное образование). — https://biblio- online.ru/bcode

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Методы оценки
ПРб 01	**Стартовая диагностика** диктант с грамматическими заданиями **Текущий контроль** -устный опрос; -фронтальныйопрос; оценка диктантов, сочинений, контрольных работ; -наблюдение за ходом выполнения практических заданий; оценка выполнения практических заданий; -оценка практических заданий (профессионально ориентированные задания); тестирование; **Промежуточная аттестация** экзамен
ПРб 02	
ПРб 03	
ПРб 04	
ПРб 05	
ПРб 06	
ПРб 07	
ПРб 08	
ПРб 09	
ПРб10	
ПРб11	
ПРб12	
ПРб13	
ПРб14	
ПРб15	
ПРб16	
ПРб17	

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с	Устный опрос Тестирование Лингвистические задачи Деловые игры Кейс-задания Практические работы Выполнение экзаменационных заданий
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Групповые проекты Фронтальный опрос
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Темы 1.1, 1.2	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационных заданий
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Р 4, Темы 4.1 – 4.4	Устный опрос Тестирование Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Практические работы Выполнение экзаменационных заданий

Критерии выставления текущих оценок успеваемости Общая характеристика оценочной шкалы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: уверенное знание и понимание учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать междисциплинарные связи; умение применять полученные знания в новой ситуации; – отсутствие ошибок и недочетов при воспроизведении изученного материала, выполнении работы (самостоятельно устраняет отдельные неточности с помощью дополнительных вопросов преподавателя); – соблюдение культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: знание основного учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать внутридисциплинарные связи; – недочѐты при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – соблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне минимальных требований; – умение воспроизводить изученный материал, затруднения в ответе на вопросы; наличие грубой ошибки или нескольких негрубых ошибок при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение отдельных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: знание учебного материала на уровне ниже минимальных требований, фрагментарные представления об изученном материале;

	– отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы; – наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ

Критерии выставления отметок за устные ответы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – последовательно, чѐтко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; – показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей; умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; – самостоятельно анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов; свободно устанавливает междисциплинарные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутридисциплинарные связи; – уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении новых, ранее не встречавшихся задач. – излагает учебный материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя; – рационально использует наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ; имеет необходимые навыки работы с приборами, чертежами, схемами и графиками, сопутствующими ответу; – допускает в ответе недочеты, которые легко исправляет по требованию преподавателя
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: показывает знание всего изученного учебного материала; дает в основном правильный ответ; – учебный материал излагает в обоснованной логической последовательности с приведением конкретных примеров, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов в использовании терминологии учебного предмета, которые может исправить самостоятельно при помощи преподавателя; – анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов с помощью преподавателя; соблюдает основные правила культуры устной речи; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: – демонстрирует усвоение основного содержания учебного материала, имеет пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению учебного материала; – применяет полученные знания при ответе на вопрос, анализе предложенных ситуаций по образцу; – допускает ошибки в использовании терминологии учебного предмета;

	– показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; – выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; – затрудняется при анализе и обобщении учебного материала, результатов проведенных наблюдений и опытов; – дает неполные ответы на вопросы или воспроизводит содержание ранее изученного материала, слабо связанного с заданным вопросом; – использует неупорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«неудовлетвори тельно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не раскрыл основное содержание учебного материала в пределах поставленных вопросов; – не умеет применять имеющиеся знания к решению конкретных вопросов и задач по образцу; – допускает в ответе более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя

Критерии выставления отметок за практические (лабораторные) работы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в рациональной последовательности и полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – получил результаты с заданной точностью; оценил погрешность измерения; грамотно, логично описал проведенные наблюдения и сформулировал выводы из результатов опыта (наблюдения)
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности, но не в рациональной последовательности; – выполнил не менее двух остальных требований, соответствующих отметке «отлично»
«удовлетворите льно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование с помощью преподавателя; выполнил работу не менее чем на половину с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – выполнил не менее одного требования из числа остальных, соответствующих отметке «отлично»
«неудовлетвори тельно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не смог определить цель работы и подготовить необходимое оборудование самостоятельно; – выполнил работу менее чем на половину, либо допустил нарушение правил техники безопасности

Контроль знаний в форме теста

При проведении контроля знаний в форме теста рекомендуются следующие критерии оценки:
90-100 % выполненных заданий - «отлично»;

-70 - 89 % выполненных заданий - «хорошо»;
50-69 % выполненных заданий - «удовлетворительно»; менее 50 % - «неудовлетворительно».

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.02 Литература

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ООД.02 Литература»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина **«ООД.02 Литература»**является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ПК 1.2.

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК1.2.	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины

Цели изучения дисциплины «Литература» состоят в сформированности чувства причастности к отечественным культурным традициям, лежащим в основе исторической преемственности поколений, и уважительного отношения к другим культурам; в развитии ценностно-смысловой сферы личности на основе высоких этических идеалов; осознании ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры и взаимосвязей между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности.

Реализация этих целей связана с развитием читательских качеств и устойчивого интереса к чтению как средству приобщения к российскому литературному наследию и сокровищам отечественной и зарубежной культуры, базируется на знании содержания произведений, осмыслении поставленных в литературе проблем, понимании коммуникативно-эстетических возможностей языка художественных текстов и способствует совершенствованию устной и письменной речи обучающихся на примере лучших литературных образцов.

Достижение указанных целей возможно при комплексном решении учебных и воспитательных задач сформулированных в ФГОС СОО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Личностные результаты:** **В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в процессе литературного образования; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев; - готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни. **Метапредметные результаты** **базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, заложенную в художественном произведении, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения литературных героев художественных произведений и их фрагментов, классификации и	ПРб 01. Осознание чувства причастности к отечественным традициям и осознание исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры через умение соотносить художественную литературу конца XIX — начала XXI века с фактами общественной жизни и культуры; раскрывать роль литературы в духовном и культурном развитии общества; воспитание ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; ПРб 02. Осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности в контексте осмысления произведений русской, зарубежной литературы и литератур народов России и собственного интеллектуально- нравственного роста; ПРб 04. Знание содержания и понимание ключевых проблем произведений русской, зарубежной литературы, литератур народов России (конец XIX — начало XXI века) и современной литературы, их историко- культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой литературы; ПРб 05. Сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа

	обобщение литературных фактов; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, в том числе при изучении литературных произведений, направлений, фактов и историко-литературного процесса; - разрабатывать план решения проблемы с учѐтом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия, в том числе при выполнении проектов по литературе; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем с опорой на собственный читательский опыт **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных	художественных текстов, выявлять связь литературных произведений конца XIX—XXI века со временем написания, с современностью и традицией; выявлять «сквозные темы» и ключевые проблемы русской литературы; ПРб 10. Умение самостоятельно сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

	областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Личностные результаты.** **В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира с опорой на изученные и самостоятельно прочитанные литературные произведения; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе, в том числе на литературные темы; **Метапредметные результаты** **базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:** **работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления при изучении той или иной темы по литературе; - создавать тексты в различных форматах и жанрах (сочинения, эссе. Доклад, реферат, аннотация и другие) с учетом назначения информации и целевой аудитории,	ПРб 09. Овладение умениями самостоятельного анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учѐтом неоднозначности заложенных в нѐм смыслов и наличия в нѐм подтекста) с использованием теоретико- литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным в основной школе): конкретно- историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 12. Овладение современными

	выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность литературной и другой информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты литературной информации, информационной безопасности личности;	читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной формах, информационной переработки текстов в виде аннотаций, отзывов, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также сочинений различных жанров (не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учѐтом норм русского литературного языка; ПРб 13. Умение самостоятельно работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, оптимально использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Личностные результаты.** **В области духовно-нравственного воспитания:** -осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию, в том числе представленную в литературном произведении, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, характеризуя поведения и поступки персонажей художественной литературы; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями	ПРб 06. Способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать своѐ отношение к ним в развѐрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях; участие в дискуссии на литературные темы; свободное владение устной и письменной речью в процессе чтения и обсуждения лучших образцов отечественной и зарубежной литературы; ПРб 07. Самостоятельное осмысление художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ПРб 08. Сформированность умений

	народов России, в том числе с опорой на литературные произведения; **Метапредметные результаты** **базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:** **Самоорганизация**: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям, в том числе изображѐнным в художественной литературе; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений с опорой на читательский опыт; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретѐнный опыт с учѐтом литературных знаний; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, в том числе в вопросах литературы, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; **Самоконтроль**: -давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приѐмы рефлексии;	выразительно (с учѐтом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

	- для оценки ситуации, выбора верного решения, опираясь на примеры из художественных произведений; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; - принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности, в том числе в процессе чтения художественной литературы и обсуждения литературных героев и проблем, поставленных в художественных произведениях; признавать своѐ право и право других на ошибки в дискуссиях на литературные темы; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека, используя знания по литературе.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Метапредметные результаты** **базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы на уроке и во внеурочной деятельности по литературе; - выбирать тематику и методы совместных действий с учѐтом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого	ПРб 02. Осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности в контексте осмысления произведений русской, зарубежной литературы и литератур народов России и собственного интеллектуально- нравственного роста; ПРб 08. Сформированность умений выразительно (с учѐтом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

	участника команды в общий результат по разработанным критериям; - предлагать новые проекты, в том числе литературные, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Личностные результаты.** **В области эстетического воспитания:** - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства, в том числе литературы; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и устного народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности, в том числе при выполнении творческих работ по литературе; **Метапредметные результаты** **базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:** **Общение**: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, в том числе на занятии литературы и во внеурочной деятельности по предмету; распознавать невербальные средства общения,	ПРб 08. Сформированность умений выразительно (с учѐтом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть не менее 10 произведений и (или) фрагментов; ПРб 09. Овладение умениями самостоятельного анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учѐтом неоднозначности заложенных в нѐм смыслов и наличия в нѐм подтекста) с использованием теоретико- литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным в основной школе): конкретно- историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды

	понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты, опираясь на примеры литературных произведений; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты, опираясь на примеры из литературных произведений; владеть различными способами общения и взаимодействия в парной и групповой работе на уроках литературы; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; - развернуто и логично излагать в процессе анализа литературного произведения свою точку зрения с использованием языковых средств;	тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 11. Сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции и об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в произведениях художественной литературы и умение применять их в речевой практике;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты	**Личностные результаты.** **В области гражданского воспитания:** - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображѐнными в литературе; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в	ПРб 03. Приобщение к российскому литературному наследию и через него — к традиционным ценностям и сокровищам отечественной и мировой культуры; понимание роли и места русской литературы в мировом культурном процессе; ПРб 05. Сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных текстов, выявлять связь литературных произведений конца XIX—XXI века со временем написания, с современностью и традицией; выявлять «сквозные темы» и ключевые проблемы русской литературы;

антикоррупционного поведения	интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; **В области патриотического воспитания:** - осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литератур народов России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде, отражѐнных в художественных произведениях; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы; **В области физического воспитания:** - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью, в том числе с адекватной оценкой поведения и поступков литературных героев; **В области экологического воспитания:**	

	- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, представленных в художественной литературе; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества, с учѐтом осмысления опыта литературных героев; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде, в том числе показанных в литературных произведениях; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности, в том числе представленной в произведениях русской, зарубежной литературы и литератур народов России;	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Личностные результаты.** **В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира с опорой на изученные и самостоятельно прочитанные литературные произведения; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе, в том числе на	ПРб 12. Овладение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной формах, информационной переработки текстов в виде аннотаций, отзывов, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также сочинений различных жанров (не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учѐтом норм русского литературного языка;

	литературные темы; **Метапредметные результаты** **базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий.** **Базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания по литературе, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами современного литературоведения;	
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	**Личностные результаты:** **В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в процессе литературного образования; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор	ПРб 05. сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных текстов, выявлять связь литературных произведений конца XIX—XXI века со временем написания, с современностью и традицией; выявлять «сквозные темы» и ключевые проблемы русской литературы; ПРб 12. Овладение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной формах, информационной переработки текстов в виде

	будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев; - готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни. **В области духовно-нравственного воспитания:** -осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию, в том числе представленную в литературном произведении, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, характеризуя поведения и поступки персонажей художественной литературы; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; **Метапредметные результаты** **базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий.** **Базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	аннотаций, отзывов, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также сочинений различных жанров (не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учѐтом норм русского литературного языка;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы в академических часах	**117**
Всего во взаимодействии с преподавателем	**117**
в т.ч.:	
теоретическое обучение	**69**
практические занятия	**46**
лабораторные занятия	-
Профессионально ориентированное содержание (в форме практической подготовки)	14
в т.ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	14
Консультации	
Дифференцированный зачет	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета во 2 семестре	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов/ в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		**38/4**	
Тема 1.1. Литература второй половины XIX века	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.2 ПРб 01 ПРб 03 ПРб 05 ПРб 13
	Культурно-историческое развитие России второй половины XIX века, отражение его в литературном процессе. Феномен русской литературы. Укрепление реалистического направления в русском искусстве второй половины XIX века. Новые типы героев в русской литературе. Нравственные поиски героев. Литературная критика. Эстетическая полемика. Журнальная полемика.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Чтение как вид досуга и способ самообразования и развития личности Разные. направления в современной литературе. Литература янгэдалт – «подростковая литература»; литература нон-фикшн - «нехудожественная литература», в том числе и книги, посвященные людям разных профессий и книги о разных профессиях). Д. Пеннак "Почитаем!"; подкаст «Почему чтение опять стало модным».		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1. Подготовка самопрезентации «Я – читатель»; создание блѐрба – хвалебного текста, посвященного какой-либо книге (небольшой объем – 3-4 предложения); работа с подкастом «Почему чтение опять стало модным»; создание рекомендательного списка книг для человека избранной профессии.	2	
Тема 1.2. Драматургия А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПРб 04 ПРб 05
	Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения	2	

в драме А. Н. Островского «Гроза»	драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского. Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе. Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов «Луч света в темном царстве»		Прб 06 ПРб о7 ПРб 09 ПРб 10 ПРб 11 ПРб 12
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 2: Инсценировка в малых группах эпизодов пьесы.	2	
Тема 1.3. Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 1.2 ПРб 01 ПРб 05 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 09 ПРб 12 Прб 13 ПК 1.2
	А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас **Литературная критика произведения:** Н.А. Добролюбов " Что такое обломовщина?"	2	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	«Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Анализ высказываний писателей о мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?» Стереотипы, связанные со специальностью, представления о будущей специальности. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой специальности, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой специальности: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой специальностью и ее социальной значимостью.		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		

	Практическое занятие№ 3. «Что значит быть мастером своего дела?». Дискуссия на основе романа «Обломов», высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами»	2	
Тема 1.4. Новый герой, «отрицающий всѐ», в романе И. С. Тургенева «Отцы и дети»	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПРб 01 ПРб 03 ПРБ 05 Прб 06 Прб 07 ПРб 09 ПРб 11 ПРб 12
	Сведения из биографии. Роман «Отцы и дети».Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты Литературная критика произведения: Д. И. Писарев "Базаров".	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 4: Анализ эпизода из романа «Отцы и дети»	2	
Тема 1.5. Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 05 ОК 06 ПРб 03 ПРб 06 ПРб 08 ПРб 11
	Ф.И. Тютчев. Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. *Для чтения и изучения (не менее трѐх стихотворений по выбору):* Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа…» «О, как убийственно мы любим…», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила…», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи…», «Я встретил вас…», «Два голоса», «Еще земли печален вид…», «Она сидела на полу…», «Есть в осени первоначальной…», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытьи…», «Когда дряхлеющие силы…», «Как хорошо ты, о море ночное…», «О чѐм ты воешь, ветр ночной?» и др. А.А. Фет. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. *Для чтения и изучения (не менее трѐх стихотворений по выбору):* «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты…», «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье…», «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь…», «Какая ночь, как воздух чист…», «Я пришел к тебе с приветом…», «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею…», «Еще весны душистой нега…», «Ель рукавом мне тропинку завесила…», «Сияла ночь. Луной был полон сад…», «Я тебе ничегоне скажу…», «Это утро, радость эта…», «Первый ландыш», «Смерть» и др.	2	

Тема 1.6. Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПРб 03 ПРб 06 ПРб 08 ПРб 11
	Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музы и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и еѐ близость к народной поэзии. Для чтения и изучения (не менее трѐх стихотворений по выбору): «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «Несжатая полоса», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом…», «Я не люблю иронии твоей…», «О Муза! Я у двери гроба…», «Умру я скоро. Жалкое наследство…», «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно…», «Мы с тобой бестолковые люди…» и др. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудеяре.	2	
Тема 1.7. М. Е. Салтыков-Щедрин	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПРб 04 ПРб 05 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 09 ПРб 11
	Сведения из биографии. Роман-хроника «История одного города» (обзор): главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик» , «Подтверждение покаяния» и другие. Тематика и проблематика произведения. Проблема совести и нравственного возрождения человека. Своеобразие типизации Салтыкова-Щедрина. Объекты сатиры и сатирические приѐмы. Гипербола и гротеск как способы изображения действительности.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 5: Анализ сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина	2	
Тема 1.8.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Сведения из биографии. Повесть «Очарованный странник». Особенности сюжета повести. Тема дороги и изображение этапов духовного пути личности (смысл странствий главного героя). Концепция народного характера. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н.С. Лескова.	2	

			ПРб 05 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 09 ПРб 11
Тема 1.9. **Ф. М. Достоевский**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПРб 04 ПРб 05 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 09 ПРб 11
	Сведения из биографии. Роман «Преступление и наказание». Своеобразие жанра. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Теория «сильной личности» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и в общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 6: Анализ эпизода из романа «Преступление и наказание».	2	
Тема 1.10. **Л. Н. Толстого**	**Содержание учебного материал**	**4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПРб 01 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 05 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 09 ПРб 10 ПРб 11 ПРб 12
	Жизненный и творческий путь. Духовные искания писателя. Идейные искания Толстого. Мировое значение творчества Л. Толстого. Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение «войны» и «мира». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовой. Авторский идеал семьи. Значение образа Платона Каратаева.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 7. Анализ эпизода из романа «Война и мир».	2	

Тема 1.11. Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 05 ОК 06 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 09 ПРб 11
	Малая проза А.П. Чехова. Рассказы (не менее трѐх по выбору). «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника» и другие. Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнѐвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 8: Анализ и чтение эпизодов из пьесы А.П. Чехова «Вишнѐвый сад»	2	
Раздел 2. Литература конца XIX — начала XX века		**13/2**	
Тема 2.1 Литература и искусство рубежа XIX и XX веков	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 09 ПРб 10 ПРб 11 ПРб 13
	Общая характеристика культурно-исторического процесса рубежа XIX и XX веков и его отражение в литературе. Неповторимость развития русской культуры. Живопись. Музыка. Театр. Хореография. Феномен русского меценатства. Традиции русской классической литературы XIX века и их развитие в литературе XX века. Общечеловеческие проблемы начала XX века в прозе и поэзии. Новаторство литературы начала XX века. Многообразие литературных течений (символизм, акмеизм, футуризм), отражение в них идейно-политической борьбы первых послереволюционных лет. Роль искусства в жизни общества. Полемика по вопросам литературы. Д. Мережковский «О причинах упадка и дальнейших путях развития русской литературы», В. Ленин «Партийная организация и партийная литература», В. Брюсов. «Свобода слова», А. Блок «Интеллигенция и революция».	2	
Тема 2.2.	**Содержание учебного материала:**	**4**	

Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна	*Александр Иванович Куприн* (1870–1938) Сведения из биографии. Рассказы и повести (одно произведение по выбору) Повесть *«Олеся»*. Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любови героини. Осуждение пороков	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	общества. Рассказ *«Гранатовый браслет»*. Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964)		ОК 05 ОК 06 ПК 1.2 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 09 ПРб 11
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 9. Анализ и интерпретация информации из мемуарных и биографических источников. (Какие профессии освоил А. Куприн? Какое значение это имело впоследствии для писательской деятельности? В каких произведениях писателя профессия героя значима для раскрытия идеи произведения?) Эссе («Почему я хочу стать…»)	2	
Тема 2.3. Л.Н. Андреев	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 03 ОК 05
	Андреев Леонид Николаевич (1971-1919) и его место в русской литературе. Проза Андреева: темы и образы. Особенности художественного метода. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). «Иуда искариот», «Большой шлем» и другие.	2	ОК 06 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 09 ПРб 11
Тема 2.4. Герои М. Горького в поисках смысла жизни	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 03 ОК 04
	Максим Горький (1868–1936). Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). Рассказ-триптих *«Старуха Изергиль»*. Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев.	2	ОК 05 ОК 06 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 06 ПРб 07

	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		ПРб 09 ПРб 10 ПРб 11
	Практическое занятие №10.Пьеса *«На дне».* «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия.	2	
	Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»		
Тема 2.5. Серебряный век: общая характеристика и основные представители	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 09 ПРб 11 ПРб 12
	От реализма – к модернизму. *Серебряный век*: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления. *Стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору)* *Символизм.* Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: *В. Брюсов* («Творчество»); *К. Бальмонт* («Я – изысканность русской медлительной речи…»); *А. Белый* («Раздумье»). *Акмеизм.* Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: *Н. Гумилев* («Жираф»); *С. Городецкий* («Береза»). *Футуризм.* Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль. Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: *И. Северянин* («Эпилог», «Авиатор»); *В. Хлебников* («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре	*1*	
Раздел 3. Литература 20 века		**54/6**	
Тема 3.1. Мотивы прозы И. А.	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 02 ОК 05

Бунина	Иван Алексеевич Бунин (1870–1953). Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» (два рассказа – по выбору учителя) Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина, Новаторство поэта.	2	ОК 06 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 09 ПРб 11
	Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики		ПРб 12
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №11. Анализ рассказов И. Бунина	2	
Тема 3.2. А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 05 ОК 06
	Александр Александрович Блок (1880–1921). Сведения из биографии поэта. Стихотворения (не менее трѐх по выбору) *«Вхожу я в темные храмы…», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека…», «О доблестях, о подвигах, о славе…», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво…»* (из цикла *«На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить…». Лирика* Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта. Поэма *«Двенадцать».* Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене		ПРб 03 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 11
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №12. А. Блок: темы, идеи, стилистика произведений	*2*	
Тема 3.3.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 03

Поэтическое новаторство В. Маяковского	*Владимир Владимирович Маяковский* (1893–1930) Трагедия горлана-главаря (факты биографии). *«Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину»* Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта.	*2*	ОК 05 ОК 06 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 11
	Стихи поэта в современной массовой культуре Поэма-триптих *«Облако в штанах»*. Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки		
Тема 3.4. Драматизм судьбы поэта С. А. Есенин	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02
	Сергей Александрович Есенин (1895–1925) *Стихотворения (не менее трѐх по выбору): «Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венок…», «Спит ковыль. Равнина дорогая…», «Неуютная жидкая лунность…»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом…», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая…», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных…», «Мы теперь уходим понемногу…», «Шаганэ ты моя, Шаганэ…», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу…».* Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке	*2*	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 05 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 11
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №13.Сравнительный анализ поэзии С. Есенина и В. Маяковского	*2*	
Тема 3.5.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 05

Художественные особенности лирики М.И. Цветаевой и О.Э. Мандельштама	М.И. Цветаева. Сведения из биографии. Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано…», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке…»), «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Тоска по родине! Давно…», «Генералам 12 года», «Плач матери по новобранцу…». Основные темы творчества Цветаевой. Конфликт быта и бытия, времени и вечности. Поэзия как напряженный монолог- исповедь. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие стиля поэтессы. О.Э. Мандельштам. Сведения из биографии. Стихи: «NotreDame», «Бессонница. Гомер. Тугие паруса…», «За гремучую доблесть грядущих веков…», «Я вернулся в мой город, знакомый до слез…», «Петербургские строфы», «Концерт на вокзале», «Рим». Противостояние поэта «веку-волкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Петербургские мотивы в поэзии. Теория поэтического слова О. Мандельштама.	*2*	ОК 06 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 11
Тема 3.6. **Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04 ОК 05
	Анна Андреевна Ахматова (1889–1966) Сведения из биографии. *«Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью…», «Смятение», «Под крышей промерзшей пустого жилья…», «Муза», «Муза ушла по дороге…», «Мне ни к чему одические рати…», «Не с теми я, кто бросил землю…», «Мне голос был. Он звал утешно…», «Родная земля», «Смуглый отрок бродил по аллеям…»* *Лирика*. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема. Поэма *«Реквием»*. Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героин*и*. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке	2	ОК 06 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 05 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 11
Тема 3.7.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02

Н.А. Островский. Роман «Как закалялась сталь»	Николай Островский. Сведения из биографии. Роман «Как закалялась сталь». Проблематика романа. Отражение событий эпохи Гражданской войны в романе. Особенности художественного метода социалистического реализма на примере романа А.Н. Островского.	2	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 05 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 09 ПРб 11
Тема 3.8. **М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 06 ПРб 07
	Михаил Александрович Шолохов (1905–1984) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе Роман-эпопея *«Тихий Дон»* (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 14. Анализ эпизода из романа «Тихий дон»	2	ПРб 09 ПРб 11
Тема 3.9. **М. А. Булгаков**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 05 ОК 06 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 09 ПРб 11
	Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман *«Мастер и Маргарита».* История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа. *или* роман *«Белая гвардия».* История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа	*2*	

Тема 3.10. Андрей Платонов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 03 ОК 05
	Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899–1951) Сведения из биографии. Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «В прекрасном и яростном мире», «Котлован». Поиски положительного героя писателем. Единство нравственного и эстетического. Труд как основа нравственности человека. Принципы создания характеров. Социально-философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художественных средств (переплетение реального и фантастического в характерах героев-правдоискателей, метафоричность образов, язык произведений Платонова). Традиции русской сатиры в творчестве писателя	*2*	ОК 06 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 09 ПРб 11
Тема 3.11. Становление новой культуры в 30-е годы.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02
	Становление новой культуры в 30-е годы. Поворот к патриотизму в середине 30-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Единство и многообразие русской литературы («Серапионовы братья», «Кузница» и др.). Первый съезд советских писателей и его значение. Социалистический реализм как новый художественный метод. Противоречия в его развитии и воплощении. Отражение индустриализации и коллективизации; поэтизация социалистического идеала в творчестве Н. Островского, Л. Леонова, В. Катаева, М. Шолохова, Ф.	2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПРб 03 ПРб 04
	Гладкова, М. Шагинян, Вс. Вишневского, Н. Погодина, Э. Багрицкого, М. Светлова, В. Луговского, Н. Тихонова, П. Васильева и др.		ПРб 06 ПРб 07
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		ПРб 09
	Практическое занятие 15. Анализ эпизодов из произведений новой культуры в 30-е годы (одно по выбору)	2	ПРб 11
Тема 3.12.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 03

«Дойти до самой сути»: Б. Пастернак. Исповедальность лирики А. Г. Твардовского	*Борис Леонидович Пастернак* (1890–1960) Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе *«Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути…», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест…», «Никого не будет в доме…», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво…», «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути…»,«Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест…», «Никого не будет в доме…», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво…»* Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта. *Александр Трифонович Твардовский* (1910–1970) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) *«Дробиться рваный цоколь монумента…», «Памяти матери», «Я убит подо Ржевом…», «Я знаю: никакой моей вины…», «В тот день, когда окончилась война…», «Вся суть в одном единственном завете…», «Признание», «О сущем»* «Стихи неслыханной искренности и откровенности». Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству	2	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 11 ПРб 13
Тема 3.13. Проза о Великой Отечественной войне	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02 ОК 03
	Героизм советского народа в прозе о Великой Отечественной войне. «Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых»	2	ОК 05 ОК 06 ПРб 03

	лейтенантов, по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору) В.О. Богомолов. Роман «В августе сорок четвѐртого». Проблематика произведения и его идейная нравственность. Жанровое своеобразие. Центральные персонажи (система образов). Анализ эпизодов и основные сюжетные линии произведения. Фадеев Александр Александрович. Творческая история и проблематика романа А.А. Фадеева «Молодая гвардия». Герои романа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью.		ПРб 04 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 11 ПРб 13
Тема 3.14. Поэзия и драматургия о Великой Отечественной войне	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 11 ПРб 13
	Поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения Ю.В. Друниной, М.В. Исаковского, Ю.Д. Левитанского, С.С. Орлова, Д.С.Самойлова, К.М. Симонова, Б.А. Слуцкого и других (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору). Драматургия о Великой Отечественной войне. В.С. Розов. Пьеса «Вечно живые».	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие16 Литература о тружениках тыла в годы Великой отечественной войны. В. Ажаев «Далеко от Москвы». Б. Полевой «Глубокий тыл». Стихи о Танкограде.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 17. Написание эссе на тему: «Хлеб в годы войны и в мирное время» (по материалам художественных произведений).	2	
Тема 3.15. Тоталитарная тема в литературе второй половины XX века	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 11 ПРб 13
	Александр Исаевич Солженицын (1918–2008) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе. Повесть *«Один день Ивана Денисовича»* Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. «Счастливый день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова.	2	

Тема 3.16. Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века	**Содержание учебного материала**	***6***	ОК 02
	Валентин Григорьевич Распутин (1937–2015) Повесть «Прощание с Матерой». Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) – драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинской повести. Василий Макарович Шукшин (1929–1974) Рассказы «Микроскоп», «Срезал». Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал. «Городская проза». Тематика, нравственная проблематика, художественные особенности произведений В. Аксенова, Д. Гранина, Ю. Трифонова, В. Дудинцева и др.	*2*	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК1.2 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 11 ПРб 13
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 18. Анализ избранных эпизодов, чтение по ролям сцен из рассказов В. Распутина и В. Шукшина	2	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 19. Производственный роман в литературе 60-х годов XX века. Повесть Бориса Бедного «Девчата»	2	
Тема 3.17. Поэзия 60-х годов: проблематика и образы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02
	Поэзия 60-х годов. Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики. Поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии Б.Ахмадуллиной, Е.Винокурова, Р.Рождественского, А.Вознесенского, Е.Евтушенко, Б.Окуджавы и др. Развитие традиций русской классики в поэзии Н.Федорова, Н.Рубцова, С.Наровчатова, Д.Самойлова, Л.Мартынова, Е.Винокурова, Н.Старшинова, Ю.Друниной, Б.Слуцкого, С.Орлова, И.Бродского, Р.Гамзатова и других. *Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору.* «Тихая лирика» и поэзия Николая Рубцова (1936—1971). Анализ стихотворений (не менее трѐх по выбору): «Звезда полей», «тихая моя родина!..», «В горнице	2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 П.К.1.2 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08

	моей светло», «привет, Россия, «Русвкий огонѐк, «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны…»		ПРб 09 ПРб 11 ПРб 13
	Профессионально-ориентированное содержание		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практические занятия20Создание сборника стихотворений «Люди разных профессий – герои лирики конца прошлого века»	2	
Тема 3.18. Проза второй половины XX - начала XXI века	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 11 ПРб 13
	Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем трех прозаиков по выбору). Например, Ф.А. Абрамов ("Братья и сестры" (фрагменты из романа), повесть "Пелагея" и другие); Ч.Т. Айтматов (повести "Пегий пес, бегущий краем моря", "Белый пароход" и другие); В.И. Белов (рассказы "На родине", "За тремя волоками", "Бобришныйугор" и другие); Г.Н. Владимов ("Верный Руслан"); Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты), философская сказка "Кролики и удавы" и другие); Ю.П. Казаков (рассказы "Северный дневник", "Поморка", "Во сне ты горько плакал" и другие); В.О. Пелевин (роман "Жизнь насекомых" и другие); Захар Прилепин (роман "Санькя" и другие); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть "Пикник на обочине" и другие); Ю.В. Трифонов (повести "Обмен", "Другая жизнь", "Дом на набережной" и другие); В.Т. Шаламов ("Колымские рассказы", например, "Одиночный замер", "Инжектор", "За письмом" и другие) и другие.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 21. Анализ произведений рубежа 19-20 веков (одно-два произведения по выбору)	2	
Тема 3.19. Поэзия и	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02

драматургия второй половины XX - начала XXI века	Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Т.Ю. Кибирова, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других. Пьесы (произведение одного из драматургов по выбору). Например, А.Н. Арбузов	2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 01 ПРб 03
	"Иркутская история"; А.В. Вампилов "Старший сын"; Е.В. Гришковец "Как я съел собаку"; К.В. Драгунская "Рыжая пьеса" и другие.		ПРб 04 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 11 ПРб 13
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие22. Анализ стихотворений «поэтов-шестидесятников»	2	
Раздел 4. Литература народов России		**2/0**	
Тема 4.1 Поэзия и проза народов России	Содержание учебного материала	**2**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 11 ПРб 13
	Рассказы, повести, стихотворения (не менее трех произведений по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня», роман «Сон в начале тумана», повести Ю. Н. Шесталова «Синий ветер Каслания», «Когда качало меня солнце» и др.; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Г. Тукая, стихотворения и поэма «Фатима» К. Хетагурова и др.	2	
Раздел 5. Зарубежная литература XX века		**4/2**	
Тема 5.1.	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01

Зарубежная проза, поэзия и драматургия XX века	*Зарубежная проза XX века* (не менее одного произведения по выбору). Например, произведения Р. Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; А. Камю «Посторонний»; Ф. Кафки «Превращение»; Дж. Оруэлла «1984»; Э.М. Ремарка «На западном фронте без перемен», «Три товарища»; Дж. Сэлинджера «Над пропастью во ржи»; Г. Уэллса «Машина времени»; О. Хаксли «О дивный новый мир»; Э. Хемингуэя «Старик и море» и других. *Зарубежная поэзия XX века* (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения Г. Аполлинера, Т. С. Элиота и другие. *Зарубежная драматургия XX века* (не менее одного произведения по выбору). Например, пьесы Б. Брехта «Мамаша Кураж и еѐ дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай «Желание»; Б. Шоу «Пигмалион» и других.	*2*	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.2 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 11
	Профессионально-ориентированное содержание		ПРб 13
	Содержание учебного материала Технический прогресс и развитие искусства. Тема технического прогресса в литературе. Р. Брэдбери «И грянул гром…», «Вельд», «Улыбка» Научно- технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом. Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 23. Участие в дискуссии (с опорой на тексты художественных произведений) «Наука – двигатель прогресса. Технический прогресс и развитие искусства».Создание презентации Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия.	2	
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)		***2***	
	Всего:	***117***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы осуществляется в учебном кабинете «Русский язык и литература», в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Эффективность преподавания зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями учебной дисциплины, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол и стул преподавателя	Согласно технической документации
2	Столы учебные по числу обучающихся	Согласно технической документации
3	Стулья по числу обучающихся	Согласно технической документации
4	Доска меловая	Согласно технической документации
5	Шкаф для учебников	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Мобильный АРМ преподавателя (ноутбук, проектор, экран, акустическая система, принтер)	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Локальная сеть с выходом в сеть Internet	
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Тематические таблицы и плакаты	Портреты писателей
2	Электронные презентации к урокам	Мультимедийные презентации по темам дисциплин
3	Профессионально-ориентированные задания	Индивидуальные комплекты заданий с учетом профессиональной направленности
4	Визуальные и аудиосредства	Слайды, видеофильмы, аудиохрестоматии, электронные учебники
5	Локальная сеть	с выходом в сеть Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Фортунатов, Н. М. Русская литература последней трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 310 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10666-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/431053
2. История русской литературы XX-XXI веков: учебник и практикум для вузов / В. А. Мескин [и др.]; под общей редакцией В. А. Мескина. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 411 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-00234-8. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/450436

3.2.2. Основные электронные издания

Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (http://window.edu.ru/);
Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (http://school-collection.edu.ru/);
Образовательный портал "Учеба" (http://www.ucheba.com/);
Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (https://pushkininstitute.ru/);
Научная электронная библиотека (НЭБ) (http://www.elibrary.ru); Национальная электронная библиотека (http://нэб.рф/); КиберЛенинка (http://cyberleninka.ru/).
Справочно-информационный портал "Русский язык" (http://gramota.ru/); Служба тематических толковых словарей (http://www.glossary.ru/); Словари и энциклопедии (http://dic.academic.ru/);
Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети). Арзамас [Электронный ресурс] URL: https://arzamas.academy/
Полка [Электронный ресурс] URL:https://polka.academy/
Президентская библиотека. [Электронный ресурс] URL: https://www.prlib.ru/

3.2.3. Дополнительные источники

1. Пеннак Д. Как роман. – М.: Самокат, 2019; «Почему чтение опять стало модным». – URL:https://ru.player.fm/series/knizhnaia-polka
2. Пранцова Г.В., Романичева Е.С. Современные стратегии чтения: теория и практика. Смысловое чтение и работа с текстом: учебное пособие / Г.В. Пранцова, Е.С. Романичева. – 3 изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ, 2017. – 368 с. (Высшее образование).
3. Русский язык и литература [Текст]: учебное пособие для студентов учебных заведений, реализующих программу среднего профессионального образования / В. К. Сигов, Е. В. Иванова, Т. М. Колядович, Е. Н. Чернозѐмова. – Москва: ИНФРА-М, 2019. – 22 см. – (Среднее профессиональное образование). Ч. 2: Литература: Ч. 2: учебник. – 2019. – 489
4. Сафонов, А. А. Литература. 10 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 211 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02275-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/453510
5. Сафонов, А. А. Литература. 11 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 265 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09163-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/453653
6. Сухих И. Н. Литература: учеб. для 11 кл.: сред. (полное) общ. образование (баз. уровень): в 2 ч. Ч. 1. – М.: Изд. центр «Академия», 2019. – 352 с.
7. Сухих И. Н. Литература: учеб. для 11 кл.: сред. (полное) общ. образование (баз. уровень): в 2 ч. Ч. 2. – М.: Изд. центр «Академия», 2019. – 368 с.

8. Шульгина О.В., Шульгина Д.П. Историко-географические аспекты мемориализации пушкинского наследия (к 220-летию со дня рождения А.С. Пушкина) // Культура и искусство. – 2019. – № 7. – С. 37 - 51. URL:https://nbpublish.com/library_read_article.php?id=29120

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ\

Результаты обучения	**Методы оценки**
ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 05 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 10 ПРб 11 ПРб 12 ПРб 13	**Стартовая диагностика** тестирование **Текущий контроль** -устныйопрос; -фронтальныйопрос; оценкаконтрольныхработ; -наблюдение заходом выполненияпрактическихзаданий; оценкавыполненияпрактическихзаданий; -оценкапрактических заданий(решенияпрофессиональноориентированныхзадач); тестирование; **Промежуточная аттестация** дифференцированный зачет

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.3, 1.8, П/о-с Р 2, Темы 2.2, П/о-с Р 3, Темы 3.11, П/о-с Р 5, 5.1, П/о-с	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Наблюдение за выполнением практической работы Дискуссия Тестирование Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.3, 1.8, 1.9, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.5, П/о-с Р 3, Темы 3.1, 3.4, 3.7, 3.8, 3.11,3.13, 3.14, 3.16, 3.19, П/о-с Р 4, Темы 4.1,	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема 1.1, 1.3, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, П/о-с Р 2, Темы 2.2, 2.3, 2.4, П/о-с Р 3, Темы 3.3, 3.8 – 3.19, П/о-с Р 4, Темы 4.1, Р 5, Темы 5.1,	

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.8, 1.9, П/о-с Р 2, Темы 2.2, 2.4, 2.5, Р 3, Темы 3.4, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.16, 3.17, 3.19 П/о-с	

	Р 5, Темы 5.1	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1 – 1.11, П/о-с Р 2, Темы 2.1 – 2.5, П/о-с Р 3, Темы 3.1 – 3.19, П/о-с Р 4, Темы 4.1 Р 5, Темы 5.1, П/о-с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Тема 1.1 – 1.11, П/о-с Р 2, Темы 2.1 – 2.5, П/о-с Р 3, Темы 3.1 – 3.19, П/о-с Р 4, Темы 4.1 Р 5, Темы 5.1, П/о-с	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1, Тема 1.3, 1.8, П/о-с Р 3, Темы 3.13, 3.17, П/о-с	
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Р 1, Темы 1.1,1.3, П/о-с Р 2, Темы 2.2 П/о-с Р 3, Темы 3.16, 3.17, П/о-с Р 5, Тема 5.1, П/о-с	

Критерии выставления текущих оценок успеваемости Общая характеристика оценочной шкалы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: уверенное знание и понимание учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать междисциплинарные связи; умение применять полученные знания в новой ситуации; – отсутствие ошибок и недочетов при воспроизведении изученного материала, выполнении работы (самостоятельно устраняет отдельные неточности с помощью дополнительных вопросов преподавателя);
	соблюдение культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: знание основного учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать внутридисциплинарные связи; – недочѐты при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – соблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне минимальных требований; – умение воспроизводить изученный материал, затруднения в ответе на вопросы; наличие грубой ошибки или нескольких негрубых ошибок при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение отдельных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне ниже минимальных требований, фрагментарные представления об изученном материале; – отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы; – наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ

Критерии выставления отметок за устные ответы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – последовательно, чѐтко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; – показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей; умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; – самостоятельно анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов; свободно устанавливает междисциплинарные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутридисциплинарные связи; – уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении новых, ранее не встречавшихся задач. – излагает учебный материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя; рационально использует наглядные пособия, справочные
	материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ; имеет необходимые навыки работы с приборами, чертежами, схемами и графиками, сопутствующими ответу; – допускает в ответе недочеты, которые легко исправляет по требованию преподавателя
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: показывает знание всего изученного учебного материала; дает в основном правильный ответ; – учебный материал излагает в обоснованной логической последовательности с приведением конкретных примеров, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов в использовании терминологии учебного предмета, которые может исправить самостоятельно при помощи преподавателя; – анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов с помощью преподавателя; соблюдает основные правила культуры устной речи; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ

«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: – демонстрирует усвоение основного содержания учебного материала, имеет пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению учебного материала; – применяет полученные знания при ответе на вопрос, анализе предложенных ситуаций по образцу; – допускает ошибки в использовании терминологии учебного предмета; – показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; – выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; – затрудняется при анализе и обобщении учебного материала, результатов проведенных наблюдений и опытов; – дает неполные ответы на вопросы или воспроизводит содержание ранее изученного материала, слабо связанного с заданным вопросом; – использует неупорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не раскрыл основное содержание учебного материала в пределах поставленных вопросов; – не умеет применять имеющиеся знания к решению конкретных вопросов и задач по образцу; – допускает в ответе более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя

Критерии выставления отметок за практические (лабораторные) работы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5	выставляется, если обучающийся:

баллов)	самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в рациональной последовательности и полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – получил результаты с заданной точностью; оценил погрешность измерения; грамотно, логично описал проведенные наблюдения и сформулировал выводы из результатов опыта (наблюдения)
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности, но не в рациональной последовательности; – выполнил не менее двух остальных требований, соответствующих отметке «отлично»

«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование с помощью преподавателя; выполнил работу не менее чем на половину с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – выполнил не менее одного требования из числа остальных, соответствующих отметке «отлично»
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не смог определить цель работы и подготовить необходимое оборудование самостоятельно; – выполнил работу менее чем на половину, либо допустил нарушение правил техники безопасности

Контроль знаний в форме теста

При проведении контроля знаний в форме теста рекомендуются следующие критерии оценки:
90-100 % выполненных заданий - «отлично»;
-70 - 89 % выполненных заданий - «хорошо»;
50-69 % выполненных заданий - «удовлетворительно»;
менее 50 % - «неудовлетворительно».

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.03 Иностранный язык

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.03 Иностранный язык»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **«ООД.03 Иностранный язык»** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09.

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины

Целью общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» (базовый уровень владения) провозглашено развитие и совершенствование коммуникативной компетенции обучающихся, сформированной на предыдущих ступенях, в единстве таких еѐ составляющих, как речевая, языковая, социокультурная, компенсаторная и метапредметная компетенции:

– речевая компетенция - развитие коммуникативных умений в четырѐх основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письменной речи);

– языковая компетенция - овладение новыми языковыми средствами (фонетическими, орфографическими, пунктуационными, лексическими, грамматическими) в соответствии с отобранными темами общения, освоение знаний о языковых явлениях английского языка, разных способах выражения мысли в родном и английском языках;

– социокультурная/межкультурная компетенция - приобщение к культуре, традициям англоговорящих стран в рамках тем и ситуаций общения, отвечающих опыту, интересам, психологическим особенностям учащихся на старшей ступени общего образования, формирование умения представлять свою страну, еѐ культуру в условиях межкультурного общения;

– компенсаторная компетенция - развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств английского языка при получении и передаче информации;

– метапредметная/учебно-познавательная компетенция - развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные, метапредметные и предметные результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования: личностные (ЛР), метапредметные (МР), предметные для базового уровня изучения (ПРб).

Код и наименование формируемых компетенций	**Общие**	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Личностные результаты:** **В частит рудового воспитания:** – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, осознание возможностей самореализации средствами иностранного (английского) языка; – готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, в том числе с использованием изучаемого иностранного языка; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: **а) базовые логические действия:** – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать еѐ всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц и языковых явлений изучаемого иностранного языка;	**Предметные результаты** **ПРб 01.** Владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Повседневная жизнь семьи. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характеристика человека, литературного персонажа. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: режим труда и отдыха, спорт, сбалансированное питание, посещение врача. Отказ от вредных привычек. Школьное образование, школьная жизнь. Переписка с зарубежными сверстниками. Взаимоотношения в школе. Проблемы и решения. Подготовка к выпускным экзаменам. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Место иностранного языка в повседневной жизни и профессиональной деятельности в современном мире. Молодѐжь в современном обществе. Ценностные ориентиры. Участие молодѐжи в жизни общества. Досуг молодѐжи: увлечения и интересы. Любовь и дружба. Роль спорта в современной жизни: виды спорта, экстремальный спорт, спортивные соревнования, Олимпийские игры.

	– определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности в языковых явлениях изучаемого иностранного (английского) языка; – разрабатывать план решения проблемы с учѐтом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; – координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; – развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. **б) базовые исследовательские действия:** – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием иностранного (английского) языка, навыками разрешения проблем; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; – владеть научной лингвистической терминологией и ключевыми понятиями; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу еѐ решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений,	Туризм. Виды отдыха. Экотуризм. Путешествия по России и зарубежным странам. Вселенная и человек. Природа. Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Проживание в городской/сельской местности. Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства информации и коммуникации (пресса, телевидение, Интернет, социальные сети и другие). Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка: географическое положение, столица, крупные города, регионы, система образования, достопримечательности, культурные особенности (национальные и популярные праздники, знаменательные даты, традиции, обычаи), страницы истории. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: государственные деятели, учѐные, писатели, поэты, художники, композиторы, путешественники, спортсмены, актѐры и другие Владеть основными видами речевой деятельности: говорение: ПРб 02. вести разные виды диалога (диалог этикетного характера, диалог-побуждение к действию, диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями, комбинированный диалог) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения в рамках отобранного тематического содержания речи с вербальными и/или зрительными опорами с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка (до 9 реплик со стороны каждого собеседника); ПРб 03. Создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение, рассуждение) с изложением своего

	задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретѐнный опыт; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; – ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативных решений.	мнения и краткой аргументацией с вербальными и/или зрительными опорами или без опор в рамках отобранного тематического содержания речи; **ПРб 04.** Излагать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения без вербальных опор (объѐм монологического высказывания - 14-15 фраз); **ПРб 05.** Устно излагать результаты выполненной проектной работы (объѐм - 14-15 фраз); аудирование: **ПРб 06.** Воспринимать на слух и понимать аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации (время звучания текста/текстов для аудирования - до 2,5 минут); **ПРб 07.** Читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного (объѐм текста/текстов для чтения - до 600-800 слов); **ПРб 08.** Читать про себя не сплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: **ПРб 09.** Заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; **ПРб 10.** Писать резюме (CV) с сообщением основных сведений о себе в соответствии с нормами, принятыми в

		стране/странах изучаемого языка; **ПРб 11.** Писать электронное сообщение личного характера, соблюдая речевой этикет, принятый в стране/странах изучаемого языка (объѐм сообщения - до 140 слов); **ПРб 12.** Создавать письменные высказывания на основе плана, иллюстрации, таблицы, графика, диаграммы и/или прочитанного/прослушанного текста с опорой на образец (объѐм высказывания - до 180 слов); **Прб 13.** Заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице, письменно представлять результаты выполненной проектной работы (объѐм - до 180 слов); **Владеть фонетическими навыками:** **ПРб 14.** Различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико- интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; **ПРб 15.** Выразительно читать вслух небольшие тексты объѐмом до 150 слов, построенные на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и соответствующей интонацией, демонстрируя понимание содержания текста; **ПРб 16.** Владеть орфографическими навыками: правильно писать изученные слова; **ПРб 17.** Владеть пунктуационными навыками: – использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; – апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; пунктуационно правильно оформлять прямую речь; пунктуационно правильно оформлять электронное

		сообщение личного характера; **ПРб.18.** Распознавать в звучащем и письменном тексте 1500 лексических единиц (слов, фразовых глаголов, словосочетаний, речевых клише, средств логической связи) и правильно ПРб.20. Употреблять в устной и письменной речи 1400 лексических единиц, обслуживающих ситуации общения в рамках тематического содержания речи, с соблюдением существующей в английском языке нормы лексической сочетаемости; **ПРб.19.** Распознавать и употреблять в устной и письменной речи: – родственные слова, образованные с использованием аффиксации: глаголы при помощи префиксов dis-, mis-, re-, over-, under- и суффиксов -ise/-ize, -en; – имена существительные при помощи префиксов un-, in-/im-, il-/ir- исуффиксов -ance/-ence, -er/-or, -ing, -ist, -ity, - ment, -ness, -sion/-tion, -ship; имена прилагательные при помощи префиксов un-, in-/im-, il-/ir-, inter-, non-, post-, pre- исуффиксов -able/-ible, -al, - ed, -ese, -ful, -ian/ -an, -ical, -ing, -ish, -ive, -less, -ly, -ous, -y; – наречия при помощи префиксов un-, in-/im-, il-/ir- и суффикса -ly; числительные при помощи суффиксов -teen, -ty, -th; с использованием словосложения: – сложные существительные путѐм соединения основ существительных (football); – сложные существительные путѐм соединения основы прилагательного с основой существительного (bluebell); – сложные существительные путѐм соединения основ существительных с предлогом (father-in-law); – сложные прилагательные путѐм соединения основы прилагательного/числительного с основой существительного с добавлением суффикса -ed (blue-eyed, eight-legged); сложных прилагательные путѐм соединения наречия с

		основой причастия II (well-behaved); – сложные прилагательные путѐм соединения основы прилагательного с основой причастия I (nice-looking); с использованием конверсии: – образование имѐн существительных от неопределѐнных форм глаголов (torun - a run); – имѐн существительных от прилагательных (richpeople - therich); глаголов от имѐн существительных (a hand - tohand); глаголов от имѐн прилагательных (cool - tocool); имена прилагательные на -ed и -ing (excited - exciting); – распознавать и употреблять в устной и письменной речи изученные многозначные лексические единицы, синонимы, антонимы, интернациональные слова, наиболее частотные фразовые глаголы, сокращения и аббревиатуры; **ПРб 20.** Распознавать и употреблять в устной и письменной речи различные средства связи для обеспечения целостности и логичности устного/письменного высказывания; **ПРб 21.** Знать и понимать особенности структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений английского языка; **ПРб 22.** Распознавать в звучащем и письменном тексте и употреблять в устной и письменной речи: – предложения, в том числе с несколькими обстоятельствами, следующими в определѐнном порядке; – предложения с начальным It; предложения с начальным There + tobe; – предложения с глагольными конструкциями, содержащими глаголы-связки tobe, tolook, toseem, tofeel; – предложения со сложным подлежащим - ComplexSubject; предложения со сложным дополнением - ComplexObject; сложносочинѐнные предложения с

		сочинительными союзами and, but, or; сложноподчинѐнные предложения с союзами и союзными словами because, if, when, where, what, why, how; – сложноподчинѐнные предложения с определительными придаточными с союзными словами who, which, that; – сложноподчинѐнные предложения с союзными словами whoever, whatever, however, whenever; – условные предложения с глаголами в изъявительном наклонении (Conditional 0, Conditional I) и с глаголами в сослагательном наклонении (Conditional II); – все типы вопросительных предложений (общий, специальный, альтернативный, разделительный вопросы в Present/Past/Future Simple Tense, Present/Past Continuous Tense, Present/Past Perfect Tense, Present Perfect Continuous Tense); – повествовательные, вопросительные и побудительные предложения в косвенной речи в настоящем и прошедшем времени, согласование времѐн в рамках сложного предложения; – модальные глаголы в косвенной речи в настоящем и прошедшем времени; предложения с конструкциями as ... as, notso ... as, both ... and ..., either ... or, neither ... nor; предложения с I wish; – конструкции с глаголами на -ing: to love/hate doing smth; конструкции с глаголами to stop, to remember, to forget (разница в значении to stop doing smthи to stop to do smth); – конструкция It takes me ... to do smth; конструкция used to + инфинитив глагола; конструкцииbe/get used to smth, be/get used to doing smth; конструкции I prefer, I'd prefer, I'd rather prefer, выражающие предпочтение, а также конструкций I'd rather, You'd better; подлежащее, выраженное собирательным

		существительным (family, police), и его согласование со сказуемым; – глаголы (правильные и неправильные) в видовременных формах действительного залога в изъявительном наклонении (Present/Past/FutureSimpleTense, Present/Past/FutureContinuousTense, Present/PastPerfectTense, PresentPerfectContinuousTense, Future-in-the-PastTense) и наиболее употребительных формах страдательного залога (Present/PastSimplePassive, PresentPerfectPassive); – конструкция to be going to, формы Future Simple Tense и Present Continuous Tense для выражения будущего действия; – модальные глаголы и их эквиваленты (can/be able to, could, must/have to, may, might, should, shall, would, will, need); – неличные формы глагола - инфинитив, герундий, причастие (Participle I и Participle II), причастия в функции определения (Participle I - a playing child, Participle II - a written text); определѐнный, неопределѐнный и нулевой артикли; – имена существительные во множественном числе, образованных по правилу, и исключения; – неисчисляемые имена существительные, имеющие форму только множественного числа; притяжательный падеж имѐн существительных; – имена прилагательные и наречия в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованных по правилу, и исключения; – порядок следования нескольких прилагательных (мнение - размер - возраст - цвет - происхождение); – слова, выражающие количество (many/much, little/a little, few/a few, a lot of); – личные местоимения в именительном и объектном падежах, притяжательные местоимения (в том числе в абсолютной форме), возвратные, указательные,

		вопросительные местоимения; – неопределѐнные местоимения и их производные, отрицательные местоимения none, no и производные последнего (nobody, nothing, и другие); количественные и порядковые числительные; – предлоги места, времени, направления, предлоги, употребляемые с глаголами в страдательном залоге; **Владеть социокультурными знаниями и умениями:** **ПРб 23.** Знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учѐтом этих различий; **ПРб 24.** Знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (государственное устройство, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения и другие); **ПРб 25.** Иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и еѐ культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре, соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; **ПРб 26.** Владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств: использовать различные приѐмы переработки информации: при говорении - переспрос, при говорении и письме - описание/перифраз/толкование, при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; Владеть метапредметными умениями, позволяющими совершенствовать учебную деятельность по овладению

		иностранным языком; **ПРб 27.** Сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); **ПРб 28.** Использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме; **ПРб 29.** Участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на английском языке и применением информационно-коммуникационных технологий; **ПРб 30.** Соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет. **ПРб 31.** Использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Личностные результаты: В части трудового воспитания:** *ценности научного познания:* – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе, в том числе с использованием изучаемого иностранного (английского) языка.	**ПРб 23.** Знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учѐтом этих различий; **ПРб 24.** использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (государственное устройство, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения и другие); **ПРб 25.** Иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну

	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	и еѐ культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре, соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; **ПРб 26.** Владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств: использовать различные приѐмы переработки информации: при говорении - переспрос, при говорении и письме - описание/перифраз/толкование, при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; **ПРб 27.** Сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); **ПРб 28.** Использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме; **ПРб 29.** Участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно- коммуникационных технологий; **ПРб 30.** Соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет; **ПРб 31.** Использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской,	*Владеть основными видами речевой деятельности: говорение:* **ПРб 02.** вести разные виды диалога (диалог этикетного

и работать в коллективе и команде	проектной и социальной деятельности. Овладение универсальными коммуникативными действиями: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; – распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; – владеть различными способами общения и взаимодействия, в том числе на иностранном (английском) языке, аргументированно вести диалог и полилог, уметь смягчать конфликтные ситуации; – развѐрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием адекватных языковых средств. В совместной деятельности: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учѐтом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по еѐ достижению: составлять план действий, распределять роли с учѐтом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; – оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; – предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости. Овладение универсальными регулятивными действиями: давать оценку новым ситуациям; – владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приѐмы рефлексии для оценки ситуации,	характера, диалог-побуждение к действию, диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями, комбинированный диалог) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения в рамках отобранного тематического содержания речи с вербальными и/или зрительными опорами с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка (до 9 реплик со стороны каждого собеседника); **ПРб 03.** Создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение, рассуждение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией с вербальными и/или зрительными опорами или без опор в рамках отобранного тематического содержания речи; **ПРб 04.** Излагать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения без вербальных опор (объѐм монологического высказывания - 14-15 фраз); **ПРб 05.** Устно излагать результаты выполненной проектной работы (объѐм - 14-15 фраз); **ПРб 28.** Использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме; **ПРб 30.** Участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на английском языке и применением информационно-коммуникационных технологий; **ПРб 31.** Соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет. **ПРб 32.** Использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать

	выбора верного решения; – оценивать соответствие создаваемого устного/письменного текста на иностранном (английском) языке выполняемой коммуникативной задаче; – вносить коррективы в созданный речевой продукт в случае необходимости; уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; – принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своѐ право и право других на ошибки; – развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	В области ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе, в том числе с использованием изучаемого иностранного (английского) языка. Овладение базовыми исследовательскими действиями: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием иностранного (английского) языка, навыками разрешения проблем; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; владеть видами деятельности по получению нового	**ПРб 07.** Читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного (объѐм текста/текстов для чтения - до 600-800 слов); **ПРб 08.** Читать про себя не сплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: **ПРб 09.** Заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; **ПРб 10.** Писать резюме (CV) с сообщением основных сведений о себе в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; **ПРб 11.** Писать электронное сообщение личного

	знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; – владеть научной лингвистической терминологией и ключевыми понятиями; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу еѐ решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретѐнный опыт; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; – ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативных решений.	характера, соблюдая речевой этикет, принятый в стране/странах изучаемого языка (объѐм сообщения - до 140 слов); **ПРб 12.** Создавать письменные высказывания на основе плана, иллюстрации, таблицы, графика, диаграммы и/или прочитанного/прослушанного текста с опорой на образец (объѐм высказывания - до 180 слов); **Прб 13.** Заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице, письменно представлять результаты выполненной проектной работы (объѐм - до 180 слов); **ПРб 28.** Использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме; **ПРб 29.** Участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на английском языке и применением информационно-коммуникационных технологий; **ПРб 30.** Соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет. **ПРб 32.** Использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы в академических часах	
Всего во взаимодействии с преподавателем	**78**
в т.ч.:	
теоретическое обучение	**32**
практические занятия	**44**
лабораторные занятия	**-**
Профессионально ориентированное содержание (в форме практической подготовки)	24
в т.ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	24
Консультации	
Дифференцированный зачет	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 2 семестре	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов/ в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Основное содержание			
Стартовая диагностика	**Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося** **Лексико-грамматический тест** **Устное собеседование**	**2**	
Тема № 1.1 **Повседневная жизнь семьи. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа**	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПРб 01, ПРб 02., ПРб 03., ПРб 04., ПРб 06., ПРб 07., ПРб 12., ПРб 14., ПРб 15., ПРб 16., ПРб 17., ПРб 18., ПРб.19., ПРб 20., ПРб 21., ПРб 22., ПРб 26., ПРб 27., ПРб 28., ПРб 30., ПРб 31.
	Лексика: − города; − национальности; − профессии; − числительные; − члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); − внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); − личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) − названия профессий (teacher, cook, businessman, etc) Грамматика: − глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). − простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); − степени сравнения прилагательных и их правописание; − местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; − модальные глаголы и их эквиваленты. Фонетика:		

	− Правила чтения. Звуки. Транскрипция		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие № 1.Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. **Практическое занятие №** 2. Отношения поколений в семье. **Практическое занятие №** 3. Внешность и характеристика человека, литературного персонажа.	2 2 2	
Тема № 1.2 Молодѐжь в современном обществе. Досуг молодѐжи: чтение, кино, театр, музыка, музеи, Интернет, компьютерные игры. Любовь и дружба.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПРб 01, ПРб 02., ПРб 03., ПРб 04., ПРб 06., ПРб 07., ПРб 12., ПРб 14., ПРб 15., ПРб 16., ПРб 17., ПРб 18., ПРб.19., ПРб 20., ПРб 21., ПРб 22., ПРб 26., ПРб 27., ПРб 28., ПРб 30., ПРб 31.
	Лексика: − рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); − наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) Грамматика: − предлоги времени; − простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге) − глагол с инфинитивом; − сослагательное наклонение − love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий ***Профессионально ориентированное содержание***	**4**	
	Рабочий день. Досуг. Хобби. Активный и пассивный отдых	2 1 1	
Тема №1.3	**Содержание учебного материала**	**6**	

Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Стихийные бедствия. Условия проживания в городской и сельской местности.	Лексика: Экология, природа, природные зоны России (ecology, nature, natural areas of Russia) Грамматика: Личные местоимения в именительном и объектном падежах, притяжательные местоимения (в том числе в абсолютной форме), возвратные, указательные, вопросительные местоимения, неопределѐнные местоимения и их производные, отрицательные местоимения none, no и производные последнего (nobody, nothing и другие).		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие №. 1. Проблемы экологии. Причины и последствия изменения климата	2	
	Практическое занятие № 2. Городские и сельские условия проживания. Плюсы и минусы.	2	
Тема № 1.4 **Покупки: одежда, обувь и продукты питания. Карманные деньги. Молодежная мода**	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПРб 01, ПРб 02., ПРб 03., ПРб 04., ПРб 06., ПРб 07., ПРб 12., ПРб 14., ПРб 15., ПРб 16., ПРб 17., ПРб 18., ПРб.19., ПРб 20., ПРб 21., ПРб 22., ПРб 26., ПРб 27., ПРб 28., ПРб 30., ПРб 31.
	Лексика: − виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); − товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); − одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc) Грамматика: − существительные исчисляемые и неисчисляемые; − употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; − артикли: определенный, неопределенный, нулевой; − чтение артиклей; − арифметические действия и вычисления		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 1. Виды магазинов. Ассортимент товаров.	1	
	Практическое занятие № 2. Совершение покупок в магазине.	1	
Тема № 1.5	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04

Здоровый образ жизни и забота о здоровье: режим труда сбалансированное питание. **Спорт. Отказ от вредных привычек.**	Лексика: − части тела (neck, back, arm, shoulder, etc); − правильное питание (diet, protein, etc.); − названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); − симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); − еда (egg, pizza, meat, etc); − способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); − дроби и меры весов (1/12: one-twelfth) Грамматика: − образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; − множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; − существительные, имеющие одну форму для единственного и		ПРб 01, ПРб 02., ПРб 03., ПРб 04., ПРб 06., ПРб 07., ПРб 12., ПРб 14., ПРб 15., ПРб 16., ПРб 17., ПРб 18., ПРб.19., ПРб 20., ПРб 21., ПРб 22., ПРб 26., ПРб 27., ПРб 28., ПРб 30., ПРб 31.
	множественного числа; − чтение и правописание окончаний. − простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) − правильные и неправильные глаголы; − usedto + Infinitivestructure		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	**2**	
	1 Физическая культура и спорт. Здоровый образ жизни 2. Еда полезная и вредная.	1 1	
Тема № 1.6 **Туризм. Виды отдыха. Путешествия по России и зарубежным странам.**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПРб 01, ПРб 02., ПРб 03., ПРб 04., ПРб 06., ПРб 07., ПРб 12., ПРб 14., ПРб 15., ПРб 16., ПРб 17., ПРб 18., ПРб.19., ПРб 20., ПРб 21., ПРб 22., ПРб 26., ПРб 27., ПРб 28., ПРб 30., ПРб 31.
	Лексика: − виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); − виды транспорта (bus, car, plane, etc.) Грамматика: − инфинитив, его формы; − неопределенные местоимения; − образование степеней сравнения наречий; − наречия места		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 1. Почему и как люди путешествуют. **Практическое занятие №** 2. Путешествие на поезде, самолете.	1 1	

Тема № 1.7 **Родная страна и страна/страны изучаемого языка**	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПРб 01, ПРб 02., ПРб 03., ПРб 04., ПРб 06., ПРб 07., ПРб 12., ПРб 14., ПРб 15., ПРб 16., ПРб 17., ПРб 18., ПРб.19., ПРб 20., ПРб 21., ПРб 22., ПРб 23. ПРб 24. ПРб 25. ПРб 26., ПРб 27., ПРб 28., ПРб 30., ПРб 31.
	Лексика: − государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); − погода и климат (wet, mild, variable, etc.). − экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); − достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc) − количественные и порядковые числительные; − обозначение годов, дат, времени, периодов; Грамматика: − артикли с географическими названиями; − прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). − сравнительные обороты than, as…as, not so … as;		
	− прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени)		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие № 1. Россия: географическое положение, столица, крупные города, регионы; система образования, достопримечательности, культурные особенности (национальные и популярные праздники, знаменательные даты, традиции, обычаи)	2	
	Практическое занятие № 2. США и Великобритания: географическое положение, столица, крупные города, регионы; система образования, достопримечательности, культурные особенности (национальные и популярные праздники, знаменательные даты, традиции, обычаи)	2	
Тема № 1.8 Россия	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04

	Лексика: − государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); − погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.). − экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); − достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc) Грамматика: − артикли с географическими названиями; − прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). − Сравнительные обороты than, as…as, not so … as		ПРб 01, ПРб 02., ПРб 03., ПРб 04., ПРб 06., ПРб 07., ПРб 12., ПРб 14., ПРб 15., ПРб 16., ПРб 17., ПРб 18., ПРб.19., ПРб 20., ПРб 21., ПРб 23. ПРб 24. ПРб 25. ПРб 22., ПРб 26., ПРб 27., ПРб 28., ПРб 30., ПРб 31.
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий ***Профессионально ориентированное содержание***	**4**	
	Практическое занятие №1. Географическое положение, климат, население. **Практическое занятие №** 2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство. **Практическое занятие №**3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы. **Практическое занятие №**4. Хлебопекарные предприятия г.Челябинска и России.	1 1 1 1	
Прикладной модуль			
Раздел 2.	**Иностранный язык для специальных целей**	**26**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в планах на будущее.	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПРб 01, ПРб 02., ПРб 03., ПРб 04., ПРб 06., ПРб 07., ПРб 08., ПРб 09., ПРб 10, ПРб 11., ПРб 12., ПРб 14., ПРб 15., ПРб 16., ПРб 17., ПРб 18., ПРб.19., ПРб 20., ПРб 21., ПРб 22., ПРб 26., ПРб 27., ПРб 28., ПРб 30.,
	Лексика: − профессионально ориентированная лексика; − лексика делового общения. Грамматика: − герундий, инфинитив. − грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий ***Профессионально ориентированное содержание***	**4**	

	Практическое занятие № 1. Основные понятия, связанные со специальностью. Особенности подготовки по специальности. **Практическое занятие №** 2. Специфика работы и основные принципы деятельности по специальности	2 2	ПРб 31., ПРб 32., ПРб 33, ПРб 34
Тема 2.2 **Промышленные технологии**	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПРб 01, ПРб 02., ПРб 03., ПРб 04., ПРб 06., ПРб 07., ПРб 08., ПРб 09., ПРб 10, ПРб 11., ПРб 12., ПРб 14., ПРб 15., ПРб 16., ПРб 17., ПРб 18., ПРб.19., ПРб 20., ПРб 21., ПРб 22., ПРб 26., ПРб 27., ПРб 28., ПРб 30., ПРб 31., ПРб 32., ПРб 33, ПРб 34
	Лексика: машины и механизмы (machinery, enginery, equipment etc.) промышленное оборудование (industrial equipment, machine tools, bench etc.) Грамматика: грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий ***Профессионально ориентированное содержание***	**6**	
	Практическое занятие № 1. Хлебопекарное оборудование. **Практическое занятие №** 2. Особенности работы на хлебокомбинатах **Практическое занятие №** 3. Конкурсы профессионального мастерства Профессионалы	2 2 2	
Тема 2.3 **Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.**	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПРб 01, ПРб 02., ПРб 03., ПРб 04., ПРб 06., ПРб 07., ПРб 08., ПРб 09., ПРб 10, ПРб 11., ПРб 12., ПРб 14., ПРб 15., ПРб 16., ПРб 17.,
	Лексика: виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.) названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc) Грамматика: страдательный залог,		
	- грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля		ПРб 18., ПРб.19., ПРб 20., ПРб 21., ПРб 22., ПРб 26., ПРб 27., ПРб 28., ПРб 30., ПРб 31. ПРб 32., ПРб 33, ПРб 34
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий ***Профессионально ориентированное содержание***	**4**	
	Практическое занятие № 1. Достижения науки. Выращивание зерновых культур. **Практическое занятие №** 2. Современные информационные технологии. ИКТ в профессиональной деятельности	2 2	
Тема 2.4	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02,

Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	Лексика: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. Грамматика: грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля		ОК 04, ОК 09 ПРб 01, ПРб 02., ПРб 03., ПРб 04., ПРб 06., ПРб 07., ПРб 12., ПРб 14., ПРб 15., ПРб 16., ПРб 17., ПРб 18., ПРб.19., ПРб 20., ПРб 21., ПРб 22., ПРб 26., ПРб 27., ПРб 28., ПРб 30., ПРб 31.
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий ***Профессионально ориентированное содержание***	**2**	
	Практическое занятие № 1. Государственные деятели, ученые, писатели, поэты, художники, композиторы, путешественники, спортсмены, актеры и т.д.	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		**2**	
Всего:		**78**	

.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы осуществляется в учебном кабинете «Иностранный язык», в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Эффективность преподавания зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями учебной дисциплины, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Стол ученический	Согласно технической документации
2.	Стул ученический	Согласно технической документации
3.	Доска меловая	Доска зеленая 180*120см
4.	Стол преподавателя с тумбой	Согласно технической документации
5.	Стул преподавателя	Согласно технической документации
6.	Шкаф гардеробный	Согласно технической документации
7.	Шкаф офисный	Согласно технической документации
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Операционная система: Процессор: Оперативная память: Видеокарта: Монитор:AOC G2460FQ
2	Мультимедиапроектор	Epson EB 980W
3	Экран	Cactus 220*220см WellExpertнастенно-потолочный
4	МФУ (принтер,сканер, копир)	Brother MFCL5700DNR1
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1.	Плакаты	Плакаты по темам дисциплины
2.	Презентации	Мультимедийные презентации по темам дисциплины
3.	Профессионально ориентированные задания	Индивидуальные комплекты заданий с учетом профессиональной направленности
4.	Локальная сеть	с выходом в сеть Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Комарова Ю. А. Английский язык: учебник для 10 класса общеобразовательных организаций. Углубленный уровень / Ю. А. Комарова, И. В. Ларионова, – М.: ООО «Русское слово – учебник», 2020. - 190 с.: ил.– (ФГОС. Инновационная школа) - ISBN ISBN 978-5-533-01417-5.

2. Комарова Ю. А. Английский язык: учебник для 11 класса общеобразовательных организаций. Углубленный уровень / Ю. А. Комарова, И. В. Ларионова, – М.: ООО «Русское слово – учебник», 2019. - 175 с.: ил.– (ФГОС. Инновационная школа) - ISBN 978-5-533-00944-7.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Учебный онлайн курс. Английский язык 10 класс // Мобильное электронное образование: [сайт]. – 2022. - URL:https://k05ui.mob-edu.ru/ui/#/course/32

3.2.3. Дополнительные источники

1. Байдикова, Н.Л.Английский язык для технических направлений (b1–b2)[Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Л. Байдикова, Е. С. Давиденко. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 171 с. — (Профессиональное образование).- Режим доступа https://biblio-online.ru/bcode

2. Комарова Ю. А. Рабочая тетрадь к учебнику Ю.А. Комаровой, И.В. Ларионовой, Р. Араванис, Дж. Вассилакиса "Английский язык" для 10 класса общеобразовательных организаций. Базовый уровень / Ю. А. Комарова, И. В. Ларионова, Р. Араванис, С. Кокрейн. - 6-е изд. - Москва: Русское слово, 2020. - 120 с. : ил. - (ФГОС. Инновационная школа). - ISBN 978-5-533-01155-6.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Методы оценки**
ПРб 01	**Стартовая диагностика** тестирование **Текущий контроль** -устный опрос; -фронтальный опрос оценка контрольных работ; -оценка практических заданий(решения профессионально-ориентированных задач); тестирование; **Промежуточная аттестация** дифференцированный зачет
ПРб 02	
ПРб 03	
ПРб 04	
ПРб 05	
ПРб 06	
ПРб 07	
ПРб 08	
ПРб 09	
ПРб 10	
ПРб 11	
ПРб 12	
ПРб13	
ПРб14	
ПРб15	
ПРб16	
ПРб17	
ПРб18	
ПРб19	
ПРб20	
ПРб21	
ПРб22	
ПРб23	
ПРб24	
ПРб25	
ПРб26	
ПРб27	
ПРб28	
ПРб29	
ПРб30	
ПРб31	

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8**	Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос. Выполнение заданий дифференцированного зачета

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 - п-о/с**	Тесты Проект. Ролевые игры Круглый стол-дебаты —Доклад с презентацией Видео запись выступления QUIZ: Frequently asked questions (FAQs) about VK/Telegram? Разработка плана продвижения техникума Выполнение заданий дифференцированного зачета

Критерии выставления текущих оценок успеваемости Общая характеристика оценочной шкалы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: уверенное знание и понимание учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать междисциплинарные связи; умение применять полученные знания в новой ситуации; – отсутствие ошибок и недочетов при воспроизведении изученного материала, выполнении работы (самостоятельно устраняет отдельные неточности с помощью дополнительных вопросов преподавателя); – соблюдение культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: знание основного учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать внутридисциплинарные связи; – недочѐты при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – соблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне минимальных требований; – умение воспроизводить изученный материал, затруднения в ответе на вопросы; наличие грубой ошибки или нескольких негрубых ошибок при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение отдельных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ

«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне ниже минимальных требований, фрагментарные представления об изученном материале; – отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы; – наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ

Критерии выставления отметок за устные ответы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: последовательно, чѐтко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии;

	– показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей; умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; – самостоятельно анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов; свободно устанавливает междисциплинарные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутридисциплинарные связи; – уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении новых, ранее не встречавшихся задач. – излагает учебный материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя; – рационально использует наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ; имеет необходимые навыки работы с приборами, чертежами, схемами и графиками, сопутствующими ответу; – допускает в ответе недочеты, которые легко исправляет по требованию преподавателя

«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: показывает знание всего изученного учебного материала; дает в основном правильный ответ; – учебный материал излагает в обоснованной логической последовательности с приведением конкретных примеров, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов в использовании терминологии учебного предмета, которые может исправить самостоятельно при помощи преподавателя; – анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов с помощью преподавателя; соблюдает основные правила культуры устной речи; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: – демонстрирует усвоение основного содержания учебного материала, имеет пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению учебного материала; – применяет полученные знания при ответе на вопрос, анализе предложенных ситуаций по образцу; – допускает ошибки в использовании терминологии учебного предмета; – показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; – выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; – затрудняется при анализе и обобщении учебного материала, результатов проведенных наблюдений и опытов; – дает неполные ответы на вопросы или воспроизводит содержание ранее изученного материала, слабо связанного с заданным вопросом;
	– использует неупорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не раскрыл основное содержание учебного материала в пределах поставленных вопросов; – не умеет применять имеющиеся знания к решению конкретных вопросов и задач по образцу; – допускает в ответе более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя

Нормы оценки знаний, умений, навыков обучающихся по иностранному языку

Оценка	**Критерии**		
	Аудирование	Говорение	Чтение

«отлично» (5 баллов)	ставится в том случае, если коммуникативная задача решена и при этом обучающиеся полностью поняли содержание иноязычной речи, соответствующей программным требованиям	ставится в том случае, если общение осуществилось, высказывания обучающихся соответствовали поставленной коммуникативной, задаче и при этом их устная речь полностью соответствовала нормам иностранного языка в пределах программных требований	ставится в том случае, если коммуникативная задача решена и при этом обучающиеся полностью поняли и осмыслили содержание прочитанного иноязычного текста в объѐме, предусмотренном заданием, чтение обучающихся соответствовало программным требованиям
«хорошо» (4 балла)	ставится в том случае, если коммуникативная задача решена и при этом обучающиеся полностью поняли содержание иноязычной речи, соответствующей программным требованиям, за исключением отдельных подробностей, не влияющих на понимание содержания услышанного в целом	ставится в том случае, если общение осуществилось, высказывания обучающихся соответствовали поставленной коммуникативной задаче и при этом обучающиеся выразили свои мысли на иностранном языке с незначительными отклонениями от языковых норм, а в остальном их устная речь соответствовала нормам иностранного языка в пределах программных требований	ставится в том случае, если коммуникативная задача решена и при этом обучающиеся полностью поняли и осмыслили содержание прочитанного иноязычного текста за исключением деталей и частностей, не влияющих на понимание этого текста, в объеме, предусмотренном заданием, чтение обучающихся соответствовало программным требованиям
«удовлетворительно» (3 балла)	ставится в том случае, если коммуникативная задача решена и при этом обучающиеся	ставится в том случае, если общение осуществилось, высказывания обучающихся	ставится в том случае, если коммуникативная задача решена и при этом обучающиеся поняли, осмыслили

	полностью поняли только основной смысл иноязычной речи, соответствующей программным требованиям	соответствовали поставленной коммуникативной задаче и при этом обучающиеся выразили свои мысли на иностранном языке с отклонениями от языковых норм, не мешающими, однако, понять содержание сказанного	главную идею прочитанного иноязычного текста в объеме, предусмотренном заданием, чтение обучающихся в основном соответствует программным требованиям
«неудовлетвори тельно» (2 балла)	ставится в том случае, если коммуникативная задача решена и при этом обучающиеся полностью поняли только основной смысл иноязычной речи, соответствующей программным требованиям	ставится в том случае, если высказывания обучающихся не соответствовали поставленной коммуникативной задаче, обучающиеся слабо усвоили пройденный материал и выразили свои мысли на иностранном языке с такими отклонениями от языковых норм, которые не позволяют понять содержание большей части сказанного	ставится в том случае, если обучающиеся не поняли прочитанного иноязычного текста в объеме, предусмотренном заданием, чтение обучающихся соответствовало программным требованиям

Контроль знаний в форме теста

При проведении контроля знаний в форме теста рекомендуются следующие критерии оценки:
90-100 % выполненных заданий - «отлично»;
-70 - 89 % выполненных заданий - «хорошо»;
50-69 % выполненных заданий - «удовлетворительно»; менее 50 % - «неудовлетворительно».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.04 Математика

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.04 Математика»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **«ООД.04 Математика»** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 05, ПК1.2, ПК 4.3

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями обучения математике на профильном уровне являются:

- формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;
- подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики как части общей культуры человечества;
- развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;
- формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других учебных предметов, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, интерпретировать и оценивать полученные результаты**.**

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	**Общие**	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессионально й деятельности применительно к различным контекстам	**Личностные результаты:** **В части трудового воспитания** - готовность к труду, осознание ценности трудолюбия, интерес к различным сферам профессиональной деятельности, связанным с математикой и еѐ приложениями, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, готовность и способность к математическому образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, готовность к активному участию в решении практических задач математической направленности **В части патриотического воспитания:** - сформированность российской гражданской идентичности, уважения к прошлому и настоящему российской математики, ценностное отношение к достижениям российских математиков и российской математической школы, использование этих достижений в других науках, технологиях, сферах экономики **В части эстетического воспитания:** - эстетическое отношение к миру, включая эстетику математических закономерностей, объектов, задач, решений, рассуждений,	**ПРб 01. Владеть знаниями о числе и вычислениях:** - оперировать понятиями: натуральное, целое число, использовать признаки делимости целых чисел, разложение числа на простые множители для решения задач; оперировать понятием: степень с рациональным показателем; - оперировать понятиями: логарифм числа, десятичные и натуральные логарифмы. **ПРб 02. Владеть знаниями об уравнениях и неравенствах:** - применять свойства степени для преобразования выражений, оперировать понятиями: показательное уравнение и неравенство, решать основные типы показательных уравнений и неравенств; - выполнять преобразования выражений, содержащих логарифмы, оперировать понятиями: логарифмическое уравнение и неравенство, решать основные типы логарифмических уравнений и неравенств; - находить решения простейших тригонометрических неравенств; оперировать понятиями: система линейных уравнений и еѐ решение, использовать систему линейных уравнений для решения практических задач; - находить решения простейших систем и совокупностей рациональных уравнений и неравенств; - моделировать реальные ситуации на языке алгебры, составлять выражения, уравнения, неравенства и системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры. **ПРб 03. Владеть знаниями о функциях и графиках:** оперировать понятиями: периодическая функция, промежутки

	восприимчивость к математическим аспектам различных видов искусства **Метапредметные результаты:** **базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:** - выявлять и характеризовать существенные признаки математических объектов, понятий, отношений между понятиями, формулировать определения понятий, устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа; - воспринимать, формулировать и преобразовывать суждения: утвердительные и отрицательные, единичные, частные и общие, условные; - выявлять математические закономерности, взаимосвязи и противоречия в фактах, данных, наблюдениях и утверждениях, предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий; - делать выводы с использованием законов логики, дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии; - проводить самостоятельно доказательства математических утверждений (прямые и от противного), выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры, обосновывать собственные суждения и выводы; - выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения,	монотонности функции, точки экстремума функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке, использовать их для исследования функции, заданной графиком; - оперировать понятиями: графики показательной, логарифмической и тригонометрических функций, изображать их на координатной плоскости и использовать для решения уравнений и неравенств; - изображать на координатной плоскости графики линейных уравнений и использовать их для решения системы линейных уравнений; - использовать графики функций для исследования процессов и зависимостей из других учебных дисциплин. **ПРб 04. Владеть знаниями математического анализа:** - оперировать понятиями: непрерывная функция, производная функции, использовать геометрический и физический смысл производной для решения задач; - находить производные элементарных функций, вычислять производные суммы, произведения, частного функций; - использовать производную для исследования функции на монотонность и экстремумы, применять результаты исследования к построению графиков; - использовать производную для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических, задачах; - оперировать понятиями: первообразная и интеграл, понимать геометрический и физический смысл интеграла; - находить первообразные элементарных функций, вычислять интеграл по формуле Ньютона-Лейбница; - решать прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, средствами математического анализа. **ПРб 05. Владеть знаниями о геометрии:**

	выбирать наиболее подходящий с учѐтом самостоятельно выделенных критериев). **умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:** - воспринимать и формулировать суждения в соответствии с условиями и целями общения, ясно, точно, грамотно выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах, давать пояснения по ходу решения задачи, комментировать полученный результат; - в ходе обсуждения задавать вопросы по существу обсуждаемой темы, проблемы, решаемой задачи, высказывать идеи, нацеленные на поиск решения, сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций, в корректной форме формулировать разногласия, свои возражения; - представлять результаты решения задачи, эксперимента, исследования, проекта, самостоятельно выбирать формат выступления с учѐтом задач презентации и особенностей аудитории. **умения самоорганизации как часть регулятивных универсальных учебных действий:** - составлять план, алгоритм решения задачи, выбирать способ решения с учѐтом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать и корректировать варианты решений с учѐтом новой информации **умения самоконтроля как часть**	- оперировать понятиями: цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, цилиндр, коническая поверхность, образующие конической поверхности, конус, сферическая поверхность; - распознавать тела вращения (цилиндр, конус, сфера и шар); объяснять способы получения тел вращения; классифицировать взаимное расположение сферы и плоскости; оперировать понятиями: шаровой сегмент, основание сегмента, высота сегмента, шаровой слой, основание шарового слоя, высота шарового слоя, шаровой сектор; - вычислять объѐмы и площади поверхностей тел вращения, геометрических тел с применением формул; - оперировать понятиями: многогранник, вписанный в сферу и описанный около сферы, сфера, вписанная в многогранник или тело вращения; - вычислять соотношения между площадями поверхностей и объѐмами подобных тел; - изображать изучаемые фигуры от руки и с применением простых чертѐжных инструментов; - выполнять (выносные) плоские чертежи из рисунков простых объѐмных фигур: вид сверху, сбоку, снизу, строить сечения тел вращения; - извлекать, интерпретировать и преобразовывать информацию о пространственных геометрических фигурах, представленную на чертежах и рисунках; оперировать понятием вектор в пространстве; - выполнять действия сложения векторов, вычитания векторов и умножения вектора на число, объяснять, какими свойствами они обладают; применять правило параллелепипеда; - оперировать понятиями: декартовы координаты в пространстве, вектор, модуль вектора, равенство векторов, координаты вектора, угол между векторами, скалярное произведение векторов,

	регулятивных универсальных учебных действий: - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов, владеть способами самопроверки, самоконтроля процесса и результата решения математической задачи; - предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении задачи, вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, данных, найденных ошибок, выявленных трудностей; - оценивать соответствие результата цели и условиям, объяснять причины достижения или недостижения результатов деятельности, находить ошибку, давать оценку приобретѐнному опыту.	коллинеарные и компланарные векторы; - находить сумму векторов и произведение вектора на число, угол между векторами, скалярное произведение, раскладывать вектор по двум неколлинеарным векторам; задавать плоскость уравнением в декартовой системе координат; - применять геометрические факты для решения стереометрических задач, предполагающих несколько шагов решения, если условия применения заданы в явной форме; - решать простейшие геометрические задачи на применение векторно-координатного метода; - решать задачи на доказательство математических отношений и нахождение геометрических величин по образцам или алгоритмам, применяя известные методы при решении стандартных математических задач; - применять простейшие программные средства и электронно-коммуникационные системы при решении стереометрических задач; - приводить примеры математических закономерностей в природе и жизни, распознавать проявление законов геометрии в искусстве; - применять полученные знания на практике: анализировать реальные ситуации и применять изученные понятия в процессе поиска решения математически сформулированной проблемы, моделировать реальные ситуации на языке геометрии, исследовать построенные модели с использованием геометрических понятий и теорем, аппарата алгебры, решать практические задачи, связанные с нахождением геометрических величин. **ПРб 06. Владеть знаниями о теории вероятностей:** - сравнивать вероятности значений случайной величины по распределению или с помощью диаграмм; - оперировать понятием математического ожидания, приводить примеры, как применяется математическое ожидание случайной величины находить математическое ожидание по данному распределению; иметь представление о законе больших чисел;

		- иметь представление о нормальном распределении.
ОК 04. Эффективно взаимодействоват ь и работать в коллективе и команде	**Личностные результаты:** **В части ценности научного познания:** -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, понимание математической науки как сферы человеческой деятельности, этапов еѐ развития и значимости для развития цивилизации, овладение языком математики и математической культурой как средством познания мира, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе **Метапредметные результаты** **умения совместной деятельности:** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении учебных задач, принимать цель совместной деятельности, планировать организацию совместной работы, распределять виды работ, договариваться, обсуждать процесс и результат работы, обобщать мнения нескольких людей; - участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнений, «мозговые штурмы» и иные), выполнять свою часть работы и координировать свои действия с другими членами команды, оценивать качество своего вклада в общий продукт по критериям, сформулированным участниками взаимодействия.	**ПРб 01. Владеть знаниями о числе и вычислениях:** - оперировать понятиями: натуральное, целое число, использовать признаки делимости целых чисел, разложение числа на простые множители для решения задач; оперировать понятием: степень с рациональным показателем; - оперировать понятиями: логарифм числа, десятичные и натуральные логарифмы. **ПРб 02. Владеть знаниями об уравнениях и неравенствах:** - применять свойства степени для преобразования выражений, оперировать понятиями: показательное уравнение и неравенство, решать основные типы показательных уравнений и неравенств; - выполнять преобразования выражений, содержащих логарифмы, оперировать понятиями: логарифмическое уравнение и неравенство, решать основные типы логарифмических уравнений и неравенств; - находить решения простейших тригонометрических неравенств; оперировать понятиями: система линейных уравнений и еѐ решение, использовать систему линейных уравнений для решения практических задач; - находить решения простейших систем и совокупностей рациональных уравнений и неравенств; - моделировать реальные ситуации на языке алгебры, составлять выражения, уравнения, неравенства и системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры. **ПРб 03. Владеть знаниями о функциях и графиках:** - оперировать понятиями: периодическая функция, промежутки монотонности функции, точки экстремума функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке, использовать их для исследования функции, заданной графиком; - оперировать понятиями: графики показательной, логарифмической и тригонометрических функций, изображать их на координатной плоскости и использовать для решения уравнений и

		неравенств; - изображать на координатной плоскости графики линейных уравнений и использовать их для решения системы линейных уравнений; - использовать графики функций для исследования процессов и зависимостей из других учебных дисциплин. **ПРб 04. Владеть знаниями математического анализа:** - оперировать понятиями: непрерывная функция, производная функции, использовать геометрический и физический смысл производной для решения задач; - находить производные элементарных функций, вычислять производные суммы, произведения, частного функций; - использовать производную для исследования функции на монотонность и экстремумы, применять результаты исследования к построению графиков; - использовать производную для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических, задачах; - оперировать понятиями: первообразная и интеграл, понимать геометрический и физический смысл интеграла; - находить первообразные элементарных функций, вычислять интеграл по формуле Ньютона-Лейбница; - решать прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, средствами математического анализа. **ПРб 05. Владеть знаниями о геометрии:** - оперировать понятиями: цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, цилиндр, коническая поверхность, образующие конической поверхности, конус, сферическая поверхность; - распознавать тела вращения (цилиндр, конус, сфера и шар); объяснять способы получения тел вращения; классифицировать

		взаимное расположение сферы и плоскости; оперировать понятиями: шаровой сегмент, основание сегмента, высота сегмента, шаровой слой, основание шарового слоя, высота шарового слоя, шаровой сектор; - вычислять объѐмы и площади поверхностей тел вращения, геометрических тел с применением формул; - оперировать понятиями: многогранник, вписанный в сферу и описанный около сферы, сфера, вписанная в многогранник или тело вращения; - вычислять соотношения между площадями поверхностей и объѐмами подобных тел; - изображать изучаемые фигуры от руки и с применением простых чертѐжных инструментов; - выполнять (выносные) плоские чертежи из рисунков простых объѐмных фигур: вид сверху, сбоку, снизу, строить сечения тел вращения; - извлекать, интерпретировать и преобразовывать информацию о пространственных геометрических фигурах, представленную на чертежах и рисунках; оперировать понятием вектор в пространстве; - выполнять действия сложения векторов, вычитания векторов и умножения вектора на число, объяснять, какими свойствами они обладают; применять правило параллелепипеда; - оперировать понятиями: декартовы координаты в пространстве, вектор, модуль вектора, равенство векторов, координаты вектора, угол между векторами, скалярное произведение векторов, коллинеарные и компланарные векторы; - находить сумму векторов и произведение вектора на число, угол между векторами, скалярное произведение, раскладывать вектор по двум неколлинеарным векторам; задавать плоскость уравнением в декартовой системе координат; применять геометрические факты для решения

		стереометрических задач, предполагающих несколько шагов решения, если условия применения заданы в явной форме; - решать простейшие геометрические задачи на применение векторно-координатного метода; - решать задачи на доказательство математических отношений и нахождение геометрических величин по образцам или алгоритмам, применяя известные методы при решении стандартных математических задач; - применять простейшие программные средства и электронно-коммуникационные системы при решении стереометрических задач; - приводить примеры математических закономерностей в природе и жизни, распознавать проявление законов геометрии в искусстве; - применять полученные знания на практике: анализировать реальные ситуации и применять изученные понятия в процессе поиска решения математически сформулированной проблемы, моделировать реальные ситуации на языке геометрии, исследовать построенные модели с использованием геометрических понятий и теорем, аппарата алгебры, решать практические задачи, связанные с нахождением геометрических величин. **ПРб 06. Владеть знаниями о теории вероятностей:** - сравнивать вероятности значений случайной величины по распределению или с помощью диаграмм; - оперировать понятием математического ожидания, приводить примеры, как применяется математическое ожидание случайной величины находить математическое ожидание по данному распределению; иметь представление о законе больших чисел; иметь представление о нормальном распределении.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	**Личностные результаты:** **В части** гражданского воспитания: - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества, представление о	**ПРб 01. Владеть знаниями о числе и вычислениях:** - оперировать понятиями: натуральное, целое число, использовать признаки делимости целых чисел, разложение числа на простые множители для решения задач; оперировать понятием: степень с рациональным показателем;

государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социальногои культурного контекста	математических основах функционирования различных структур, явлений, процедур гражданского общества (выборы, опросы и другое), умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; **В части духовно-нравственного воспитания:** - осознание духовных ценностей российского народа, сформированность нравственного сознания, этического поведения, связанного с практическим применением достижений науки и деятельностью учѐного, осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; **В части эстетического воспитания:** - эстетическое отношение к миру, включая эстетику математических закономерностей, объектов, задач, решений, рассуждений, восприимчивость к математическим аспектам различных видов искусства **Метапредметные результаты:** **умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:** - воспринимать и формулировать суждения в соответствии с условиями и целями общения, ясно, точно, грамотно выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах, давать пояснения по ходу решения задачи, комментировать полученный результат; - в ходе обсуждения задавать вопросы по существу обсуждаемой темы, проблемы,	- оперировать понятиями: логарифм числа, десятичные и натуральные логарифмы. **ПРб 02. Владеть знаниями об уравнениях и неравенствах:** - применять свойства степени для преобразования выражений, оперировать понятиями: показательное уравнение и неравенство, решать основные типы показательных уравнений и неравенств; - выполнять преобразования выражений, содержащих логарифмы, оперировать понятиями: логарифмическое уравнение и неравенство, решать основные типы логарифмических уравнений и неравенств; - находить решения простейших тригонометрических неравенств; оперировать понятиями: система линейных уравнений и еѐ решение, использовать систему линейных уравнений для решения практических задач; - находить решения простейших систем и совокупностей рациональных уравнений и неравенств; - моделировать реальные ситуации на языке алгебры, составлять выражения, уравнения, неравенства и системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры. **ПРб 03. Владеть знаниями о функциях и графиках:** - оперировать понятиями: периодическая функция, промежутки монотонности функции, точки экстремума функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке, использовать их для исследования функции, заданной графиком; - оперировать понятиями: графики показательной, логарифмической и тригонометрических функций, изображать их на координатной плоскости и использовать для решения уравнений и неравенств; - изображать на координатной плоскости графики линейных уравнений и использовать их для решения системы линейных уравнений; - использовать графики функций для исследования процессов и зависимостей из других учебных дисциплин.

	решаемой задачи, высказывать идеи, нацеленные на поиск решения, сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций, в корректной форме формулировать разногласия, свои возражения; - представлять результаты решения задачи, эксперимента, исследования, проекта, самостоятельно выбирать формат выступления с учѐтом задач презентации и особенностей аудитории.	**ПРб 04. Владеть знаниями математического анализа:** - оперировать понятиями: непрерывная функция, производная функции, использовать геометрический и физический смысл производной для решения задач; - находить производные элементарных функций, вычислять производные суммы, произведения, частного функций; - использовать производную для исследования функции на монотонность и экстремумы, применять результаты исследования к построению графиков; - использовать производную для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических, задачах; - оперировать понятиями: первообразная и интеграл, понимать геометрический и физический смысл интеграла; - находить первообразные элементарных функций, вычислять интеграл по формуле Ньютона-Лейбница; - решать прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, средствами математического анализа. **ПРб 05. Владеть знаниями о геометрии:** - оперировать понятиями: цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, цилиндр, коническая поверхность, образующие конической поверхности, конус, сферическая поверхность; - распознавать тела вращения (цилиндр, конус, сфера и шар); объяснять способы получения тел вращения; классифицировать взаимное расположение сферы и плоскости; оперировать понятиями: шаровой сегмент, основание сегмента, высота сегмента, шаровой слой, основание шарового слоя, высота шарового слоя, шаровой сектор; - вычислять объѐмы и площади поверхностей тел вращения, геометрических тел с применением формул;

		- оперировать понятиями: многогранник, вписанный в сферу и описанный около сферы, сфера, вписанная в многогранник или тело вращения; - вычислять соотношения между площадями поверхностей и объѐмами подобных тел; - изображать изучаемые фигуры от руки и с применением простых чертѐжных инструментов; - выполнять (выносные) плоские чертежи из рисунков простых объѐмных фигур: вид сверху, сбоку, снизу, строить сечения тел вращения; - извлекать, интерпретировать и преобразовывать информацию о пространственных геометрических фигурах, представленную на чертежах и рисунках; оперировать понятием вектор в пространстве; - выполнять действия сложения векторов, вычитания векторов и умножения вектора на число, объяснять, какими свойствами они обладают; применять правило параллелепипеда; - оперировать понятиями: декартовы координаты в пространстве, вектор, модуль вектора, равенство векторов, координаты вектора, угол между векторами, скалярное произведение векторов, коллинеарные и компланарные векторы; - находить сумму векторов и произведение вектора на число, угол между векторами, скалярное произведение, раскладывать вектор по двум неколлинеарным векторам; задавать плоскость уравнением в декартовой системе координат; - применять геометрические факты для решения стереометрических задач, предполагающих несколько шагов решения, если условия применения заданы в явной форме; - решать простейшие геометрические задачи на применение векторно-координатного метода; - решать задачи на доказательство математических отношений и нахождение геометрических величин по образцам или алгоритмам

		применяя известные методы при решении стандартных математических задач; - применять простейшие программные средства и электронно-коммуникационные системы при решении стереометрических задач; - приводить примеры математических закономерностей в природе и жизни, распознавать проявление законов геометрии в искусстве; - применять полученные знания на практике: анализировать реальные ситуации и применять изученные понятия в процессе поиска решения математически сформулированной проблемы, моделировать реальные ситуации на языке геометрии, исследовать построенные модели с использованием геометрических понятий и теорем, аппарата алгебры, решать практические задачи, связанные с нахождением геометрических величин. **ПРб 06. Владеть знаниями о теории вероятностей:** - сравнивать вероятности значений случайной величины по распределению или с помощью диаграмм; - оперировать понятием математического ожидания, приводить примеры, как применяется математическое ожидание случайной величины находить математическое ожидание по данному распределению; иметь представление о законе больших чисел; иметь представление о нормальном распределении.
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с	**Личностные результаты:** **В частитрудового воспитания** - готовность к труду, осознание ценности трудолюбия, интерес к различным сферам профессиональной деятельности, связанным с математикой и еѐ приложениями, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, готовность и способность к математическому образованию и самообразованию на протяжении всей жизни,	**ПРб 01. Владеть знаниями о числе и вычислениях:** оперировать понятиями: натуральное, целое число, использовать признаки делимости целых чисел, разложение числа на простые множители для решения задач; оперировать понятием: степень с рациональным показателем; оперировать понятиями: синус, косинус и тангенс произвольного угла, использовать запись произвольного угла через обратные тригонометрические функции оперировать понятиями: логарифм числа, десятичные и натуральные логарифмы. **ПРб 02. Владеть знаниями об уравнениях и неравенствах:**

технологическими инструкциями	готовность к активному участию в решении практических задач математической направленности **Метапредметные результаты:** **умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:** воспринимать и формулировать суждения в соответствии с условиями и целями общения, ясно, точно, грамотно выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах, давать пояснения по ходу решения задачи, комментировать полученный результат; в ходе обсуждения задавать вопросы по существу обсуждаемой темы, проблемы, решаемой задачи, высказывать идеи, нацеленные на поиск решения, сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций, в корректной форме формулировать разногласия, свои возражения; представлять результаты решения задачи, эксперимента, исследования, проекта, самостоятельно выбирать формат выступления с учѐтом задач презентации и особенностей аудитории. **умения самоорганизации как часть регулятивных универсальных учебных действий:** составлять план, алгоритм решения задачи, выбирать способ решения с учѐтом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать и корректировать варианты	оперировать понятиям тождество, уравнение, неравенство, целое, рациональное, иррациональное уравнение, неравенство, тригонометрическое уравнение; выполнять преобразования тригонометрических выражений и решать тригонометрические уравнения; выполнять преобразования целых, рациональных и иррациональных выражений и решать основные типы целых, рациональных и иррациональных уравнений и неравенств; применять свойства степени для преобразования выражений, оперировать понятиями: показательное уравнение и неравенство, решать основные типы показательных уравнений и неравенств; выполнять преобразования выражений, содержащих логарифмы, оперировать понятиями: логарифмическое уравнение и неравенство, решать основные типы логарифмических уравнений и неравенств; находить решения простейших тригонометрических неравенств; оперировать понятиями: система линейных уравнений и еѐ решение, использовать систему линейных уравнений для решения практических задач; находить решения простейших систем и совокупностей рациональных уравнений и неравенств; моделировать реальные ситуации на языке алгебры, составлять выражения, уравнения, неравенства и системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры. **ПРб 03. Владеть знаниями о функциях и графиках:** оперировать понятиями: функция, способы задания функции, область определения и множество значений функции, график функции, взаимно обратные функции; оперировать понятиями: чѐтность и нечѐтность функции, нули функции, промежутки знакопостоянства; оперировать понятиями: периодическая функция, промежутки монотонности функции, точки экстремума функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке, использовать их для

	решений с учѐтом новой информации **умения самоконтроля как часть регулятивных универсальных учебных действий:** владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов, владеть способами самопроверки, самоконтроля процесса и результата решения математической задачи; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении задачи, вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, данных, найденных ошибок, выявленных трудностей; оценивать соответствие результата цели и условиям, объяснять причины достижения или недостижения результатов деятельности, находить ошибку, давать оценку приобретѐнному опыту.	исследования функции, заданной графиком; оперировать понятиями: графики показательной, логарифмической и тригонометрических функций, изображать их на координатной плоскости и использовать для решения уравнений и неравенств; изображать на координатной плоскости графики линейных уравнений и использовать их для решения системы линейных уравнений; использовать графики функций для исследования процессов и зависимостей из других учебных дисциплин. **ПРб 04. Владеть знаниями математического анализа:** оперировать понятиями: непрерывная функция, производная функции, использовать геометрический и физический смысл производной для решения задач; находить производные элементарных функций, вычислять производные суммы, произведения, частного функций; использовать производную для исследования функции на монотонность и экстремумы, применять результаты исследования к построению графиков; использовать производную для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических, задачах; оперировать понятиями: первообразная и интеграл, понимать геометрический и физический смысл интеграла; находить первообразные элементарных функций, вычислять интеграл по формуле Ньютона-Лейбница; решать прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, средствами математического анализа. **ПРб 05. Владеть знаниями о геометрии:** оперировать понятиями: цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, цилиндр, коническая поверхность, образующие конической поверхности, конус, сферическая поверхность; распознавать тела вращения (цилиндр, конус, сфера и шар);

		объяснять способы получения тел вращения; классифицировать взаимное расположение сферы и плоскости; оперировать понятиями: шаровой сегмент, основание сегмента, высота сегмента, шаровой слой, основание шарового слоя, высота шарового слоя, шаровой сектор; вычислять объѐмы и площади поверхностей тел вращения, геометрических тел с применением формул; оперировать понятиями: многогранник, вписанный в сферу и описанный около сферы, сфера, вписанная в многогранник или тело вращения; вычислять соотношения между площадями поверхностей и объѐмами подобных тел; изображать изучаемые фигуры от руки и с применением простых чертѐжных инструментов; выполнять (выносные) плоские чертежи из рисунков простых объѐмных фигур: вид сверху, сбоку, снизу, строить сечения тел вращения; извлекать, интерпретировать и преобразовывать информацию о пространственных геометрических фигурах, представленную на чертежах и рисунках; оперировать понятием вектор в пространстве; выполнять действия сложения векторов, вычитания векторов и умножения вектора на число, объяснять, какими свойствами они обладают; применять правило параллелепипеда; оперировать понятиями: декартовы координаты в пространстве, вектор, модуль вектора, равенство векторов, координаты вектора, угол между векторами, скалярное произведение векторов, коллинеарные и компланарные векторы; находить сумму векторов и произведение вектора на число, угол между векторами, скалярное произведение, раскладывать вектор по двум неколлинеарным векторам; задавать плоскость уравнением в декартовой системе координат;

		применять геометрические факты для решения стереометрических задач, предполагающих несколько шагов решения, если условия применения заданы в явной форме; решать простейшие геометрические задачи на применение векторно-координатного метода; решать задачи на доказательство математических отношений и нахождение геометрических величин по образцам или алгоритмам, применяя известные методы при решении стандартных математических задач; применять простейшие программные средства и электронно-коммуникационные системы при решении стереометрических задач; приводить примеры математических закономерностей в природе и жизни, распознавать проявление законов геометрии в искусстве; применять полученные знания на практике: анализировать реальные ситуации и применять изученные понятия в процессе поиска решения математически сформулированной проблемы, моделировать реальные ситуации на языке геометрии, исследовать построенные модели с использованием геометрических понятий и теорем, аппарата алгебры, решать практические задачи, связанные с нахождением геометрических величин. **ПРб 06. Владеть знаниями о теории вероятностей:** читать и строить таблицы и диаграммы; оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее, наименьшее значение, размах массива числовых данных; оперировать понятиями: случайный эксперимент (опыт) и случайное событие, элементарное событие (элементарный исход) случайного опыта, находить вероятности в опытах с равновозможными случайными событиями, находить и сравнивать вероятности событий в изученных случайных экспериментах; находить и формулировать события: пересечение и объединение данных событий, событие, противоположное данному событию, пользоваться диаграммами Эйлера и формулой сложения

		вероятностей при решении задач; оперировать понятиями: условная вероятность, независимые события, находить вероятности с помощью правила умножения, с помощью дерева случайного опыта; применять комбинаторное правило умножения при решении задач; оперировать понятиями: испытание, независимые испытания, серия испытаний, успех и неудача, находить вероятности событий в серии независимых испытаний до первого успеха, находить вероятности событий в серии испытаний Бернулли; оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, диаграмма распределения сравнивать вероятности значений случайной величины по распределению или с помощью диаграмм; оперировать понятием математического ожидания, приводить примеры, как применяется математическое ожидание случайной величины находить математическое ожидание по данному распределению; иметь представление о законе больших чисел; иметь представление о нормальном распределении.
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	**Личностные результаты:** **В частитрудового воспитания** - готовность к труду, осознание ценности трудолюбия, интерес к различным сферам профессиональной деятельности, связанным с математикой и еѐ приложениями, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, готовность и способность к математическому образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, готовность к активному участию в решении практических задач математической	**ПРб 01. Владеть знаниями о числе и вычислениях:** оперировать понятиями: натуральное, целое число, использовать признаки делимости целых чисел, разложение числа на простые множители для решения задач; оперировать понятием: степень с рациональным показателем; оперировать понятиями: синус, косинус и тангенс произвольного угла, использовать запись произвольного угла через обратные тригонометрические функции оперировать понятиями: логарифм числа, десятичные и натуральные логарифмы. **ПРб 02. Владеть знаниями об уравнениях и неравенствах:** оперировать понятиям тождество, уравнение, неравенство, целое, рациональное, иррациональное уравнение, неравенство,

	направленности **В части ценности научного познания:** сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, понимание математической науки как сферы человеческой деятельности, этапов еѐ развития и значимости для развития цивилизации, овладение языком математики и математической культурой как средством познания мира, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе **Метапредметные результаты** **умения совместной деятельности:** понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении учебных задач, принимать цель совместной деятельности, планировать организацию совместной работы, распределять виды работ, договариваться, обсуждать процесс и результат работы, обобщать мнения нескольких людей; участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнений, «мозговые штурмы» и иные), выполнять свою часть работы и координировать свои действия с другими членами команды, оценивать качество своего вклада в общий продукт по критериям, сформулированным участниками взаимодействия **умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:** воспринимать и формулировать суждения в	тригонометрическое уравнение; выполнять преобразования тригонометрических выражений и решать тригонометрические уравнения; выполнять преобразования целых, рациональных и иррациональных выражений и решать основные типы целых, рациональных и иррациональных уравнений и неравенств; применять свойства степени для преобразования выражений, оперировать понятиями: показательное уравнение и неравенство, решать основные типы показательных уравнений и неравенств; выполнять преобразования выражений, содержащих логарифмы, оперировать понятиями: логарифмическое уравнение и неравенство, решать основные типы логарифмических уравнений и неравенств; находить решения простейших тригонометрических неравенств; оперировать понятиями: система линейных уравнений и еѐ решение, использовать систему линейных уравнений для решения практических задач; находить решения простейших систем и совокупностей рациональных уравнений и неравенств; моделировать реальные ситуации на языке алгебры, составлять выражения, уравнения, неравенства и системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры. **ПРб 03. Владеть знаниями о функциях и графиках:** оперировать понятиями: функция, способы задания функции, область определения и множество значений функции, график функции, взаимно обратные функции; оперировать понятиями: чѐтность и нечѐтность функции, нули функции, промежутки знакопостоянства; оперировать понятиями: периодическая функция, промежутки монотонности функции, точки экстремума функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке, использовать их для исследования функции, заданной графиком; оперировать понятиями: графики показательной, логарифмической

	соответствии с условиями и целями общения, ясно, точно, грамотно выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах, давать пояснения по ходу решения задачи, комментировать полученный результат; в ходе обсуждения задавать вопросы по существу обсуждаемой темы, проблемы, решаемой задачи, высказывать идеи, нацеленные на поиск решения, сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций, в корректной форме формулировать разногласия, свои возражения; представлять результаты решения задачи, эксперимента, исследования, проекта, самостоятельно выбирать формат выступления с учѐтом задач презентации и особенностей аудитории.	и тригонометрических функций, изображать их на координатной плоскости и использовать для решения уравнений и неравенств; изображать на координатной плоскости графики линейных уравнений и использовать их для решения системы линейных уравнений; использовать графики функций для исследования процессов и зависимостей из других учебных дисциплин. **ПРб 04. Владеть знаниями математического анализа:** оперировать понятиями: непрерывная функция, производная функции, использовать геометрический и физический смысл производной для решения задач; находить производные элементарных функций, вычислять производные суммы, произведения, частного функций; использовать производную для исследования функции на монотонность и экстремумы, применять результаты исследования к построению графиков; использовать производную для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических, задачах; оперировать понятиями: первообразная и интеграл, понимать геометрический и физический смысл интеграла; находить первообразные элементарных функций, вычислять интеграл по формуле Ньютона-Лейбница; решать прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, средствами математического анализа. **ПРб 05. Владеть знаниями о геометрии:** оперировать понятиями: цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, цилиндр, коническая поверхность, образующие конической поверхности, конус, сферическая поверхность; распознавать тела вращения (цилиндр, конус, сфера и шар); объяснять способы получения тел вращения; классифицировать взаимное расположение сферы и плоскости; оперировать понятиями:

		шаровой сегмент, основание сегмента, высота сегмента, шаровой слой, основание шарового слоя, высота шарового слоя, шаровой сектор; вычислять объѐмы и площади поверхностей тел вращения, геометрических тел с применением формул; оперировать понятиями: многогранник, вписанный в сферу и описанный около сферы, сфера, вписанная в многогранник или тело вращения; вычислять соотношения между площадями поверхностей и объѐмами подобных тел; изображать изучаемые фигуры от руки и с применением простых чертѐжных инструментов; выполнять (выносные) плоские чертежи из рисунков простых объѐмных фигур: вид сверху, сбоку, снизу, строить сечения тел вращения; извлекать, интерпретировать и преобразовывать информацию о пространственных геометрических фигурах, представленную на чертежах и рисунках; оперировать понятием вектор в пространстве; выполнять действия сложения векторов, вычитания векторов и умножения вектора на число, объяснять, какими свойствами они обладают; применять правило параллелепипеда; оперировать понятиями: декартовы координаты в пространстве, вектор, модуль вектора, равенство векторов, координаты вектора, угол между векторами, скалярное произведение векторов, коллинеарные и компланарные векторы; находить сумму векторов и произведение вектора на число, угол между векторами, скалярное произведение, раскладывать вектор по двум неколлинеарным векторам; задавать плоскость уравнением в декартовой системе координат; применять геометрические факты для решения стереометрических задач, предполагающих несколько шагов решения, если условия

		применения заданы в явной форме; решать простейшие геометрические задачи на применение векторно-координатного метода; решать задачи на доказательство математических отношений и нахождение геометрических величин по образцам или алгоритмам, применяя известные методы при решении стандартных математических задач; применять простейшие программные средства и электронно-коммуникационные системы при решении стереометрических задач; приводить примеры математических закономерностей в природе и жизни, распознавать проявление законов геометрии в искусстве; применять полученные знания на практике: анализировать реальные ситуации и применять изученные понятия в процессе поиска решения математически сформулированной проблемы, моделировать реальные ситуации на языке геометрии, исследовать построенные модели с использованием геометрических понятий и теорем, аппарата алгебры, решать практические задачи, связанные с нахождением геометрических величин. **ПРб 06. Владеть знаниями о теории вероятностей:** читать и строить таблицы и диаграммы; оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее, наименьшее значение, размах массива числовых данных; оперировать понятиями: случайный эксперимент (опыт) и случайное событие, элементарное событие (элементарный исход) случайного опыта, находить вероятности в опытах с равновозможными случайными событиями, находить и сравнивать вероятности событий в изученных случайных экспериментах; находить и формулировать события: пересечение и объединение данных событий, событие, противоположное данному событию, пользоваться диаграммами Эйлера и формулой сложения вероятностей при решении задач; оперировать понятиями: условная вероятность, независимые

		события, находить вероятности с помощью правила умножения, с помощью дерева случайного опыта; применять комбинаторное правило умножения при решении задач; оперировать понятиями: испытание, независимые испытания, серия испытаний, успех и неудача, находить вероятности событий в серии независимых испытаний до первого успеха, находить вероятности событий в серии испытаний Бернулли; оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, диаграмма распределения сравнивать вероятности значений случайной величины по распределению или с помощью диаграмм; оперировать понятием математического ожидания, приводить примеры, как применяется математическое ожидание случайной величины находить математическое ожидание по данному распределению; иметь представление о законе больших чисел; иметь представление о нормальном распределении.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы в академических часах	**247**
Всего во взаимодействии с преподавателем	**229**
в т.ч.:	
теоретическое обучение	**149**
практические занятия	**80**
лабораторные занятия	**-**
Профессионально ориентированное содержание (в форме практической подготовки)	**80**
в т.ч.:	
теоретическое обучение	52
практические занятия	28
Консультации	**12**
Экзамен	***6***
Промежуточная аттестация в форме экзамена во 2 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки,	Коды общих и профессиональных компетенций (указанных в разделе 1.2) и предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		**18 / 10**	
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 05 ПРб 01 ПРб 02
	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в деятельности. Действия над положительными и отрицательными числами, с десятичными дробями.	2	
	Действия со степенями, формулы сокращенного умножения	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2 Уравнения и неравенства	***Профессионально-ориентированное содержание***	**4 / 4**	ОК 01, ОК 04, ОК 05 ***ПК 1.2, ПК 4.3*** ПРб 02
	Линейные и квадратные уравнения и неравенства	2	
	Дробно-линейные уравнения и неравенства	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Процентные	***Профессионально-ориентированное содержание***	**4 / 4**	ОК 01, ОК 04, ОК 05 ***ПК 1.2, ПК 4.3***
	Простые проценты, разные способы их вычисления. Простые и сложные	2	

вычисления **в профессиональных задачах**	Процентные вычисления в профессиональных задачах	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4 **Решение задач.** **Входной контроль**	***Профессионально-ориентированное содержание***	**6 / 2**	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ***ПК 1.2, ПК 4.3*** ПРб 01 ПРб 02
	Геометрия на плоскости: виды плоских фигур и их площадь.	2	
	Практико-ориентированные задачи в курсе геометрии на плоскости.	2 / 2	
	Контрольная работа	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		**30 / 6**	
Тема 2.1. **Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04 ПРб 05
	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии.	2	
	Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве.Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2. **2.** **Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей**	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 04 ПРб 05
	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства.	2	
	Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	1. Решение задач на параллельность прямой и плоскости и параллельность плоскостей в пространстве	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема2.3.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04

Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости.	2	ПРб 05
	Признак перпендикулярности прямой и плоскости	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема2.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 04 ПРб 05
	Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. Расстояния в пространстве. Теорема о трех перпендикулярах.	2	
	Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости.	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	2.Решение задач на вычисление углов между прямой и плоскостью и углов между плоскостями. Решение задач на вычисление расстояний в пространстве	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.5. Координаты и векторы в пространстве	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04 ПРб 05
	Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	3. Простейшие задачи в координатах	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.6. Прямые и плоскости **в практических задачах. Координаты Векторы в практических задачах**	***Профессионально-ориентированное содержание***	**6 / 6**	ОК 01, ОК 04 ***ПК 1.2, ПК 4.3*** ПРб 05
	Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей. Расположение прямых в окружающем мире (природе, архитектуре, технике).	2	
	Использование координат и векторов при решении прикладных задач	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	4. Решение практико-ориентированных задач	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		**26 / 2**	

Тема 3.1	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 05
Тригонометрические функции произвольного угла, числа	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла	2	ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	5. Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой. Вычисление значений тригонометрических функций по одной из них.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 05 ПРБ 01 ПРб 02 ПРб 03
	Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и - α	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	6. Преобразования простейших тригонометрических выражений.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	***Профессионально-ориентированное содержание***	**6 / 2**	ОК 01, ОК 04, ОК 05 ***ПК 4.3*** ПРб 02 ПРб 03
	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чѐтность, нечѐтность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций y = cos x, y = sin x, y = tg x, y = ctg x.	2	
	Преобразование графиков тригонометрических функций. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций.	2 / 2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	7. Исследование свойств и построение графиков тригонометрических функций	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.4 Обратные тригонометрические функции	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 05 ПрБ 01 ПРб 02
	Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.	2	
	Вычисление обратных тригонометрических функций	2	

	Практические занятия и лабораторные занятия		ПРб 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 04, ОК 05 ПРб 02 ПРб 03
	Уравнение cos x = a. Уравнение sin x = a. Уравнение tg x = a, ctg x = a.		
	Простейшие тригонометрические неравенства		
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	8. Решение простейших тригонометрических уравнений.	2	
	9. Решение тригонометрических уравнений основных типов: тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным.	2	
	10. Решение тригонометрических уравнений основных типов: тригонометрические уравнения, решаемые разложением на множители, однородные.	2	
	11. Простейшие тригонометрические неравенства	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 4. Производная и первообразная функции		**47 /10**	
Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 04 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04
	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования.	2	
	Правила дифференцирования		
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	12. Применение основных правил дифференцирования.	2	
	13. Применение основных правил дифференцирования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04
	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке.Алгоритм решения неравенств методом интервалов.	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	14. Решение неравенств методом интервалов	2	

	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.3 Геометрический и физический смысл производной	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04
	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции y=f(x)	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	15. Решение задач на геометрический и физический смысл производной	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.4 Монотонность функции. Точки экстремума	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	16. Исследование функции на монотонность. Определение точек экстремума и экстремумов функции.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.5 Исследование функций и построение графиков	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 04 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04
	Исследование функции на монотонность и построение графиков		
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	17. Исследование функции на монотонность и построение графиков	2	
	18. Исследование функции на монотонность и построение графиков	2	
	19. Исследование функции на монотонность и построение графиков	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04
	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	20. Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		

Тема 4.7 Нахождение	***Профессионально-ориентированное содержание***	**10 / 10**	ОК 01, ОК 04
оптимального результата с помощью производной в практических задачах	Физический смысл производной в профессиональных задачах	2	***ПК 1.2, ПК 4.3*** ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04
	Наименьшее и наибольшее значение функции. Использование производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	21. Использование производной для нахождения наилучшего решения в практических задачах	2	
	22. Использование производной для нахождения наилучшего решения в практических задачах	2	
	23. Использование производной для нахождения наилучшего решения в практических задачах	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04
	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции y=f(x). Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	24. Вычисление первообразной для данной функции.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК 01, ОК 04 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04
	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определѐнного интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница.	2	
	Вычисление простейших определенных интегралов	1	
	Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 5. Многогранники и тела вращения		**34/18**	
Тема 5.1 Призма,	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 04

параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	Призма (наклонная, прямая, правильная) и еѐ элементы. Параллелепипед.	2	ПРб 05
	Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб.		
	Пирамида и еѐ элементы. Правильная пирамида	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	25. Вычисление элементов призмы (рѐбра, диагонали, углы).	2	
	26. Вычисление элементов пирамиды (рѐбра, диагонали, углы).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 5.2 Правильные многогранники в жизни	***Профессионально-ориентированное содержание***	**4 / 4**	ОК 01, ОК 04 ***ПК 1.2, ПК 4.3*** ПРб 05
	Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников. Правильные многогранники		
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	27. Вычисление площади поверхности призмы	2	
	28. Вычисление площади поверхности пирамиды	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 5.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	***Профессионально-ориентированное содержание***	**10 /10**	ОК 01, ОК 04 ***ПК 1.2, ПК 4.3*** ПРб 05
	Цилиндр. Основные свойства прямого кругового цилиндра. Сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси). Развѐртка цилиндра. Конус. Основные свойства прямого кругового конуса. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину). Развѐртка конуса Представление об усечѐнном конусе.	2	
	Сфера и шар. Сечениях шара. Изображение тел вращения на плоскости	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	29. Вычисление элементов цилиндра	2	
	30. Вычисление элементов конуса	2	
	31. Вычисление элементов сферы и шара	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 5.4 Объемы и площади поверхностей тел	***Профессионально-ориентированное содержание***	**8 /4**	ОК 01, ОК 04 ***ПК 1.2, ПК 4.3*** ПРб 05
	Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объемы прямой призмы и цилиндра. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		

	32. Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объемы прямой призмы	2 / 2	
	33. Объем пирамиды	2	
	34. Объем цилиндра и конуса. Объем шара	2 / 2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 5.5 Примеры симметрий в профессии	***Профессионально-ориентированное содержание***	**4 / 4**	ОК 01, ОК 04 ***ПК 1.2, ПК 4.3*** ПРб 05
	Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная).Примеры симметрий в профессии	2	
	Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр).	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		**44/8**	
Тема 6.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 05 ПРб 01 ПРб 03
	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени.	2	
	Преобразование иррациональных выражений	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 6.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Понятие степени с рациональным показателем.	2	ОК 01, ОК 05 ПРб 01 ПРб 03
	Степенные функции, их свойства и графики	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 6.3 Решение иррациональных уравнений	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 05 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03
	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения	2	
	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 6.4	**Содержание учебного материала**	**10**	

Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений функционально-графическим методом.	2	ОК 01, ОК 05 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03
	Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей	2	
	Решение показательных неравенств	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	35. Решение показательных уравнений методом введения новой переменной	2	
	36. Решение показательных неравенств	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 6.5 Степенная и показательная функции	***Профессионально-ориентированное содержание***	**4 / 4**	ОК 01, ОК 05 ***ПК 1.2*** ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03
	Применение степенной функций в прикладных задачах.	2	
	Применение показательной функций в прикладных задачах	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 6.6 Логарифм числа. Свойства логарифмов	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 05 ПРб 01 ПРб 03
	Логарифм числа.	2	
	Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	37. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 6.7 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 05 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03
	Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Функционально-графический метод решения логарифмических уравнений	2	
	Операция потенцирования. Решение логарифмических уравнений методом потенцирования	2	
	Решение логарифмических уравнений методом введения новой переменной	2	
	Логарифмические неравенства	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		

Тема 6.8 Логарифмы в природе и технике	***Профессионально-ориентированное содержание***	**4 / 4**	ОК 01, ОК 05
	Применение логарифма.	2	***ПК 1.2*** ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03
	Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства. Использование логарифмической спирали как элемента готовой продукции.	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики		**30 / 22**	
Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 05 ПРб 06
	Основные правила и формулы комбинаторики. Понятие о перестановках, размещениях и сочетаниях	2	
	Понятие о случайном событии. Виды случайных событий. Классическое определение вероятности	2	
	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий.	2	
	Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах	***Профессионально-ориентированное содержание***	**6 / 6**	ОК 05 ***ПК 1.2*** ПРб 06
	Относительная частота события, свойство ее устойчивости.	2	
	Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	38. Решение практических задач на вычисление относительной частоты события	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	***Профессионально-ориентированное содержание***	**6 / 6**	ОК 05 ***ПК 1.2*** ПРб 06
	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины.	2	
	Числовые характеристики дискретной случайной величины	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	39. Решение практических задач на составление закона распределения	2	

	дискретной случайной величины и вычисление ее числовых характеристик.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 7.4 Задачи математической статистики.	***Профессионально-ориентированное содержание***	**10 / 10**	ОК 05 ***ПК 1.2*** ПРб 06
	Первичная обработка статистических данных. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия).	2	
	Работа с таблицами	2	
	Работа с графиками	2	
	Работа с диаграммами	2	
	Практические занятия и лабораторные занятия		
	40. Решение практических задач на обработку числовых данных, вычисление их характеристик	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
		Теоретическое обучение	**149**	
		Практические занятия	**80**	
		Консультации	**12**	
Промежуточная аттестация (Экзамен)			**6**	
		Всего:	**247**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы осуществляется в учебном кабинете «Математика», в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Эффективность преподавания зависит от наличия соответствующего материально- технического оснащения. Это объясняется особенностями учебной дисциплины, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол учебный	Согласно технической документации
2	Стол учительский	Согласно технической документации
3	Кресло поворотное	Согласно технической документации
4	Жалюзи	Согласно технической документации
5	Кресло поворотное	Согласно технической документации
6	Доска аудиторная меловая	Согласно технической документации
7	Стол для техники	Согласно технической документации
8	Стол офисный	Согласно технической документации
9	Тумба	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя Компьютер в комплекте	Операционная система: Процессор: Оперативная память: Видеокарта: Монитор:ViewSonic VX2757-MND Universal D3(системник, мышь, клавиатура, колонки)
2	Интерактивная система	Smart Board 480 с проектором и креплением
3	МФУ (принтер,сканер, копир) Brother MFCL5700DNR1	Brother MFCL5700DNR1
Дополнительное оборудование		
1		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		

1	Электронные презентации к урокам	Мультимедийные презентации по темам дисциплин
2	Профессионально-ориентированные задания	Индивидуальные комплекты заданий с учетом профессиональной направленности
3	Локальная сеть	с выходом в сеть Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа; Алимов Ш.А., Колягин Ю.М., Ткачева М.В. и другие; 10-11; Акционерное общество "Издательство "Просвещение", 2021.
2. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия; Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и другие; Акционерное общество "Издательство "Просвещение", 2022.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Богомолов, Н. В. Математика [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов, П. И. Самойленко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 401 с. — (Профессиональное образование).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Алгебра и начала математического анализа: 10 – 11 классы; А. Н. Колмогоров, А. М. Абрамов. Ю. П. Дудницын и другие. –Москва: Просвещение, 2022.
2. Григорьев, В.П.Математика [Текст]: учебник для учреждений СПО/В.П.Григорьев Т.Н. Сабурова.- 2-е изд. стер.- М.:Издательский центр «Академия», 2019.- 368 с.
3. Богомолов, Н. В. Математика [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов, П. И. Самойленко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 401 с. — (Профессиональное образование).- Режим доступа https://biblio-online.ru/bcode

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Методы оценки**
ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 05 ПРб 06 ПРб 07 ПК 1.2 ПК 4.3	**Стартовая диагностика** контрольная работа **Текущий контроль** -устный опрос; -фронтальный опрос; оценка контрольных работ; -оценка практических заданий (решения профессионально ориентированных задач); наблюдение за выполнением практического задания (деятельностью студента) оценка выполнения практического задания (работы) тестирование; **Промежуточная аттестация** экзамен

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятия**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2 П-о/с, 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2 П-о/с, 5.3 П-о/с, 5.4 П-о/с, 5.5 П-о/с, 5.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5 П-о/с, 6.6, 6.7, 6.8 П-о/с	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2 П-о/с, 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2 П-о/с, 5.3 П-о/с, 5.4 П-о/с, 5.5 П-о/с, 5.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1, 1.2 П-о/с, 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5 П-о/с, 6.6, 6.7, 6.8 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с, 7.3 П-о/с, 7.4 П-о/с	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ПК 1.2	Р 1, Тема 1.1, 1.2 П-о/с, 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2 П-о/с, 5.3 П-о/с, 5.4 П-о/с, 5.5 П-о/с Р 6, Темы 6.5 П-о/с, 6.8 П-о/с Р 7, Темы 7.2 П-о/с, 7.3 П-о/с, 7.4 П-о/с	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение экзаменационных заданий
ПК 4.3	Р 1, Тема 1.1, 1.2 П-о/с, 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с Р 3, Темы 3.3 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2 П-о/с, 5.3 П-о/с, 5.4 П-о/с, 5.5 П-о/с	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение экзаменационных заданий

Критерии выставления текущих оценок успеваемости Общая характеристика оценочной шкалы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: уверенное знание и понимание учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать междисциплинарные связи; умение применять полученные знания в новой ситуации; – отсутствие ошибок и недочетов при воспроизведении изученного материала, выполнении работы (самостоятельно устраняет отдельные неточности с помощью дополнительных вопросов преподавателя); – соблюдение культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: знание основного учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать внутридисциплинарные связи; – недочѐты при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – соблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне минимальных требований; – умение воспроизводить изученный материал, затруднения в ответе на вопросы; наличие грубой ошибки или нескольких негрубых ошибок при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение отдельных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне ниже минимальных требований, фрагментарные представления об изученном материале; – отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы; – наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ

Критерии выставления отметок за устные ответы

Оценка	**Критерии**

«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – последовательно, чѐтко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; – показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей; умеет выделять главное,
	самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; – самостоятельно анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов; свободно устанавливает междисциплинарные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутридисциплинарные связи; – уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении новых, ранее не встречавшихся задач. – излагает учебный материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя; – рационально использует наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ; имеет необходимые навыки работы с приборами, чертежами, схемами и графиками, сопутствующими ответу; – допускает в ответе недочеты, которые легко исправляет по требованию преподавателя
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: показывает знание всего изученного учебного материала; дает в основном правильный ответ; – учебный материал излагает в обоснованной логической последовательности с приведением конкретных примеров, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов в использовании терминологии учебного предмета, которые может исправить самостоятельно при помощи преподавателя; – анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов с помощью преподавателя; соблюдает основные правила культуры устной речи; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: – демонстрирует усвоение основного содержания учебного материала, имеет пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению учебного материала; – применяет полученные знания при ответе на вопрос, анализе предложенных ситуаций по образцу; допускает ошибки в использовании терминологии учебного предмета; – показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; – затрудняется при анализе и обобщении учебного материала, результатов проведенных наблюдений и опытов; – дает неполные ответы на вопросы или воспроизводит содержание ранее изученного материала, слабо связанного с заданным вопросом; – использует неупорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ

«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не раскрыл основное содержание учебного материала в пределах поставленных вопросов; – не умеет применять имеющиеся знания к решению конкретных вопросов и задач по образцу; – допускает в ответе более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя

Критерии выставления отметок за практические (лабораторные) работы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в рациональной последовательности и полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – получил результаты с заданной точностью; оценил погрешность измерения; грамотно, логично описал проведенные наблюдения и сформулировал выводы из результатов опыта (наблюдения)
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности, но не в рациональной последовательности; – выполнил не менее двух остальных требований, соответствующих отметке «отлично»
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование с помощью преподавателя; выполнил работу не менее чем на половину с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – выполнил не менее одного требования из числа остальных, соответствующих отметке «отлично»
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не смог определить цель работы и подготовить необходимое оборудование самостоятельно; – выполнил работу менее чем на половину, либо допустил нарушение правил техники безопасности

Контроль знаний в форме теста

При проведении контроля знаний в форме теста рекомендуются следующие критерии оценки:
90-100 % выполненных заданий - «отлично»;
-70 - 89 % выполненных заданий - «хорошо»;
50-69 % выполненных заданий - «удовлетворительно»; менее 50 % - «неудовлетворительно».

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД. 05 Информатика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД. 05 Информатика»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **«ООД. 05 Информатика»**является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ПК 4.5

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ПК 4.5	Вести учѐтно-отчѐтную документацию

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины: Цель общеобразовательной дисциплины

Основная цель изучения общеобразовательной дисциплины «Информатика» на углублѐнном уровне среднего общего образования - обеспечение дальнейшего развития информационных компетенций обучающегося, его готовности к жизни в условиях развивающегося информационного общества и возрастающей конкуренции на рынке труда.

В связи с этим изучение информатики должно обеспечить:

– сформированность мировоззрения, основанного на понимании роли информатики, информационных и коммуникационных технологий в современном обществе;

– сформированность основ логического и алгоритмического мышления;

– сформированность умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценивания и связь критериев с определѐнной системой ценностей, проверять на достоверность и обобщать информацию;

– сформированность представлений о влиянии информационных технологий на жизнь человека в обществе, понимание социального, экономического, политического, культурного, юридического, природного, эргономического, медицинского и физиологического контекстов информационных технологий;

– принятие правовых и этических аспектов информационных технологий, осознание ответственности людей, вовлечѐнных в создание и использование информационных систем, распространение информации;

– создание условий для развития навыков учебной, проектной, научно-исследовательской и творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины включают:**	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Личностные результаты:** **В части трудового воспитания:** – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к сферам профессиональной деятельности, связанным с информатикой, программированием и информационными технологиями, основанными на достижениях науки информатики и научно-технического прогресса, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; – готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **Метапредметные результаты** **Овладение универсальными познавательными действиями:** **базовые логические действия:** – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать еѐ всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в	**Предметные результаты:** **ПРб 01. Владеть знаниями:** – о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе, понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы», «системный эффект», «информационная система», «система управления», владение методами поиска информации в сети Интернет, умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет, умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования, умение классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений), понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; **ПРб 02. Иметь понимание:** – об основных принципах устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров, тенденций развития компьютерных технологий, владение навыками работы с операционными системами, основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; – о наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире, о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей, об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; – об угрозе информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер

	рассматриваемых явлениях; – разрабатывать план решения проблемы с учѐтом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; – координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; – развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. **базовые исследовательские действия:** – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; – формировать научный тип мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; – ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу еѐ решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их	безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных, соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения, понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; – об основных принципах дискретизации различных видов информации, **ПРб 03. Владеть умениями:** – определять информационный объѐм текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации, умение определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объѐма данных и характеристик канала связи; – строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды), использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных, строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов, пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных; – использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритма построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием, умение выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления, умение выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики, умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности, исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные, решать несложные логические уравнения и системы уравнений, умение решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами

	достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретѐнный опыт; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. работа с информацией: – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – создавать тексты в различных форматах с учѐтом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; – оценивать достоверность, легитимность информации, еѐ соответствие правовым и морально-этическим нормам; – использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. **Овладение универсальными коммуникативными**	ориентированного ациклического графа), умение использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки, умение строить дерево игры по заданному алгоритму, разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры; **ПРб 04. Иметь понимание:** – о базовых алгоритмов обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне, обработка многоразрядных целых чисел, анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки, умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи; **ПРб 05. Знать:** – универсальным языком программирования высокого уровня (Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных, умение использовать основные управляющие конструкции, умение осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных, определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов, выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы, формулировать предложения по улучшению программного кода; **ПРб 06. Владеть умениями:** – разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы, умение использовать в программах данные различных типов с учѐтом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья), использовать базовые операции со структурами данных, применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк, использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм, знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки, умение использовать

	действиями: **общение:** – осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; – распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; – владеть различными способами общения и взаимодействия, аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; – развѐрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. **совместная деятельность:** – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учѐтом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по их достижению: составлять план действий, распределять роли с учѐтом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; – оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; – предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; – осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **1) самоорганизация:**	средства отладки программ в среде программирования, умение документировать программы;

	– самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; – самостоятельно составлять план решения проблемы с учѐтом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; – расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретѐнный опыт; – способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. **самоконтроль:** – давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; – владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, использовать приѐмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; – уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности. принятия себя и других: – принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; – принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своѐ право и право других на	

	ошибки; □ развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Личностные результаты:** **В части ценности научного познания:** – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, достижениям научно-технического прогресса и общественной практики, за счѐт понимания роли информационных ресурсов, информационных процессов и информационных технологий в условиях цифровой трансформации многих сфер жизни современного общества; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	**ПРб 07. Владеть умениями:** □ создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов, умение создавать веб-страницы, умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений, выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования), владение основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними, умение использовать табличные (реляционные) базы данных (составлять запросы в базах данных, выполнять сортировку и поиск записей в базе данных, наполнять разработанную базу данных) и справочные системы;
ПК 4.5 Вести учѐтно-отчѐтную документацию	**Личностные результаты:** □ ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции	**Предметные результаты:** **ПРб 08. Владеть умениями:** оформлять учетно-отчетную документацию; – проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени **ПРб 09. Знать:** – учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; – материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы в академических часах	**78**
Всего во взаимодействии с преподавателем	**78**
теоретическое обучение	**34**
Практическое занятие	**44**
лабораторные занятия	
Профессионально ориентированное содержание (в форме практической подготовки)	10
теоретическое обучение	2
Практическое занятие	8
Консультации	**0**
Дифференцированный зачет	**2**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (2 семестр)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и Практическое занятие, прикладной модуль (при наличии)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды общих и профессиональных компетенций (указанных в разделе 1.2) и предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Основное содержание			
Раздел 1.	**Цифровая грамотность**	***14/4***	
Тема 1.1. Требования к технике безопасности и гигиены при работе с компьютером	**Основное содержание**	***2***	ОК 01 ОК 02 ПРб 01
	Требования к технике безопасности и гигиены при работе с компьютером		
Тема 1.2. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	**Основное содержание**	***2***	ОК 01 ОК 02 ПРб 01
	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет		
Тема 1.3. Службы Интернета	**Основное содержание**	***4***	ОК 02
	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете		ОК 01 ПРб 01
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1. «Службы и сервисы Интернета»	*2*	
Тема 1.4. Сетевое хранение данных и цифрового контента	**Основное содержание**	***2***	ОК 01 ОК 01 ОК 02
	Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности,		

	предотвращающих незаконное распространение персональных данных		
	Практическое занятие № 2. «Шифрование данных»	*2*	
Тема 1.5. Информационная безопасность	**Основное содержание**	***2***	ОК 01 ОК 02 ПРб 02
	Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи		
Раздел 2.	**Теоретические основы информатики**	***12/4***	
Тема 2.1. Информация и информационные процессы	**Основное содержание**	***4***	ОК 01
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы		ОК 02
Тема 2.2. Подходы к измерению информации	**Основное содержание**	***2***	
	Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации		ОК 01 ОК 02 ПРб 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 3. «Архив информации»	*2*	
Тема 2.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	**Основное содержание**	***2***	ОК 02
	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение		
Тема 2.4. Кодирование	**Основное содержание**	***2***	ОК 02

информации. Системы счисления **Тема 2.5. Элементы комбинаторики, теории**	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические		ПРб 04
множеств и математической логики	действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных.		
	Основное содержание	***2***	
	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами.		
Раздел 3. **Тема 3.1.** **Модели и моделирование. Этапы моделирования**	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**		ОК 02
	Практическое занятие № 4. «Решение логических задач графическим способом»	*2*	
	Алгоритмы и программирование	***16/10***	
	Основное содержание	***2***	
	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования		
Тема 3.2. **Списки, графы, деревья**	**Основное содержание**	***2***	ОК 02
	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений		
Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области	**Основное содержание**	***2***	ОК 02
	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)		
Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**		ОК 02
	Практическое занятие № 5. «Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами»	*2*	
	Основное содержание	***2***	
	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц		

Тема 3.5. **Анализ алгоритмов в профессиональной области**	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**		ОК 01
	Практическое занятие № 6.Запись алгоритмов на языке программирования Java	*2*	
	Основное содержание	***2***	
	Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов		
Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**		ОК 02
	Практическое занятие № 7. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов	*2*	
	Основное содержание	***6***	
	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных		
Раздел 4. **Тема 4.1. Текстовый процессор.**	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**		ОК 02
	Практическое занятие № 8. Создание БД **Практическое занятие № 9.** Запросы к БД	*4*	
	Информационные технологии	***24/18***	
	Основное содержание	***8***	
	Текстовый процессор. Редактирование и форматирование.		
Тема 4.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**		ОК 02 *ПК 4.5*
	Практическое занятие № 10. Текстовый процессор. Редактирование и форматирование	*2*	
	Практическое занятие № 11. Сноски, оглавления, редактирование документа	*2*	
	Практическое занятие № 12. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	*2*	ПРб 07
	Основное содержание	***2***	
	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.		ПРб 08
Тема 4.3. Технологии обработки информации в электронных таблицах	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**		
	Практическое занятие № 13. «Создание многостраничных документов. Структура документа.»	*2*	ОК 02
	Основное содержание	***2***	

	Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование		
Тема 4.4. Формулы и функции в электронных	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**		ОК 02
	Практическое занятие № 14. Создание электронной таблицы	*2*	ПРб 08
	Основное содержание	***2***	
таблицах	Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах		
Тема 4.5. Визуализация данных в электронных таблицах	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**		ОК 02
	Практическое занятие № 15. Расчеты в электронных таблицах	*2*	
	Основное содержание	***2***	
	Визуализация данных в электронных таблицах		
Тема 4.6. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**		ОК 02 *ПК 4.5*
	Практическое занятие № 16.Визуализация данных в электронных таблицах	*2*	
	Основное содержание	***2***	
	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)		
Тема 4.7. Представление профессиональной информации в виде презентаций	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**		ОК 02
	Практическое занятие № 17.Моделирование в электронных таблицах	*2*	
	Основное содержание	***2***	
	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации		
Тема 4.8. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**		ОК 02 *ПК 4.5*
	Практическое занятие № 18.Создание презентации	*2*	
	Основное содержание	***2***	
	Принципы мультимедии. Интерактивное представление информации		
Тема 4.9. Гипертекстовое представление информации	**Основное содержание**	***2***	ОК 02
	Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы		
Прикладной модуль 5 Тема	**Введение в создание графических изображений с помощью GIMP**	**10/8**	ОК 02
5.1. Растровая и векторная	**Основное содержание**	**2**	

графика. Форматы изображений, конвертация и оптимизация	Отличия растровой и векторной графики. Использование растровой графики для хранения фотографий. Форматы PNG и JPEG. Конвертация с целью снижения объѐма изображения		
Тема 5.2. GIMP как проект GNU. Установка GIMP	**Основное содержание**	**2**	ОК 02
	GIMP как программа для различных операционных систем. Особенности проекта в качестве представителя класса свободного программного		
	обеспечения. Установка на различные платформы		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		ОК 02
	Практическое занятие № 19. Установка GIMP	**2**	
Тема 5.3. Интерфейс GIMP. Многооконный режим, стыкуемые диалоги, однооконный режим. Слои	**Основное содержание**	**2**	ОК 02
	Интерфейс и настройка его частей. Однооконный и многооконный режим. Управление диалогами. Окно слоѐв изображения		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 20.Интерфейс GIMP	2	
Тема 5.4. Разрешение изображения. Навигация, масштабирование, кадрирование, аффинные преобразования	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 *ПК 4.5*
	Размеры изображения в пикселах и понятие разрешения изображения. Преобразования: выравнивание, перемещение, кадрирование, вращение, наклон, перспектива, 3D-преобразование, трансформация, преобразование по точкам, зеркало, преобразование по рамке, искажения		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 21. «Преобразования: выравнивание, перемещение, кадрирование, вращение, наклон, перспектива»	2	
Тема 5.5. Заливка, фильтры и инструменты рисования	**Основное содержание**	**2**	ОК 02
	Использование заливки. Фильтры: размытие, улучшение, искажения, свет и тень, шум, выделение краѐв, декорация, проекция		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 22.Использование заливки. Фильтры: размытие, улучшение, искажения, свет и тень, шум, выделение краѐв, декорация, проекция	2	
Консультации			
Дифференциальный зачет		**2**	
Всего		**78**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы осуществляется в учебном кабинете «Информатики», в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Эффективность преподавания зависит от наличия соответствующего материально- технического оснащения. Это объясняется особенностями учебной дисциплины, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Парта нерегулируемая двухместная - стол для инвалидов-колясочников с микролифтом на электроприводе	Согласно технической документации
2	Стол парта одноместная	Согласно технической документации
3	Компьютерный стол	Согласно технической документации
4	Стул ученический нерегулируемый	Согласно технической документации
5	Жалюзи	2,26*2,08 ткань- темно-бежевый
6	Кресло офисное	Согласно технической документации
7	Доска маркерная	Согласно технической документации
8	Шкаф для папок	Согласно технической документации
9	Стул оператора «формула» на колесиках черный	Согласно технической документации
10	Кресло "Като"	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место преподавателя Системный блок RADAR	Операционная система: Процессор: Оперативная память: Видеокарта: Монитор:AOC 23"
2	Мультимедиапроектор	Epson EB 980W
3	Экран	Cactus 220*220см WellExperthастенно-потолочный
4	Лазерный принтер	HP LJ 1010
5	Системный блок	R STYLE
6	Монитор	27" liyama G2730HSU-B1
7	Компьютер в комплекте	ANT-18 (системник, мышь, клавиатура)

Дополнительное оборудование		
1	Увлажнитель воздуха	35 Вт 3л. Galaxy 8004 GL -8004
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Электронные презентации к урокам	Мультимедийные презентации по темам дисциплин
2	Профессионально-ориентированные задания	Индивидуальные комплекты заданий с учетом профессиональной направленности
3	Визуальные и аудиосредства	слайды, видеофильмы, аудиохрестоматии, электронные учебники
4	Локальная сеть	с выходом в сеть Интернет
Дополнительное оборудование		

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Информатика: 10-й класс: базовый углубленный уровни: учебник / А.Г.Гейн, А.Б.Ливчак, А.И. Сенокосова, Н.А. Юнерман. -9-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2022.-272 с

3.2.2. Основные электронные издания

1. Информатика: 10-й класс: базовый углубленный уровни: учебник / А.Г. Гейн, А.Б.Ливчак, А.И. Сенокосова, Н.А. Юнерман. -9-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2022.-272 с

3.2.3. Дополнительные источники

1. Цветкова, М. С. Информатика [Текст]: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/М.С.Цветкова, И.Ю.Хлобыстова. — 4-е изд., испр.-М.:Издательский центр «Академия», 2018.- 352 с.

2. Волк, В. К. Информатика : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. К. Волк. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15149-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519837 (дата обращения: 13.06.2023).

3. Гаврилов, М.В.Информатика и информационные технологии [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — Москва : Издательство Юрайт, 2015. — 383 с. — (Профессиональное образование).- Режим доступа https://biblio-online.ru/bcode

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Методы оценки**
ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 05 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПК.4.5	**Стартовая диагностика** тестирование **Текущий контроль** -устный опрос; -фронтальный опрос; -наблюдение заходом выполнения практических заданий; оценка выполнения практических заданий; -оценка практических заданий (решения профессионально ориентированных задач); тестирование ; **Промежуточная аттестация** дифференцированный зачет

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01	Тема 1.6 Тема 1.9 Тема 3.5	Выполнение практических заданий
ОК 02	Тема 1.1 Тема 1.3 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 1.6 Тема 1.9	
ОК 01	Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.4	Выполнение практических заданий
ОК 02	Тема 1.2 Тема 1.4 Тема 1.5 Тема 2.1 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 3.3 Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.6 Тема 3.7 Тема 3.8 Тема 3.9 Тема 3.10 Тема 3.11 Тема 3.12 Тема 3.13	
ОК 02	Прикладные модули	Выполнение практических заданий
ОК 01, ОК 02	Все модули	Дифференцированный зачет

Критерии выставления текущих оценок успеваемости Общая характеристика оценочной шкалы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: уверенное знание и понимание учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать междисциплинарные связи; умение применять полученные знания в новой ситуации; – отсутствие ошибок и недочетов при воспроизведении изученного материала, выполнении работы (самостоятельно устраняет отдельные неточности с помощью дополнительных вопросов преподавателя); – соблюдение культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: знание основного учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать внутридисциплинарные связи; – недочѐты при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – соблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне минимальных требований; – умение воспроизводить изученный материал, затруднения в ответе на вопросы; наличие грубой ошибки или нескольких негрубых ошибок при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение отдельных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне ниже минимальных требований, фрагментарные представления об изученном материале; – отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы; – наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ

Критерии выставления отметок за устные ответы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – последовательно, чѐтко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; – показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей; умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; – самостоятельно анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов; свободно устанавливает междисциплинарные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутридисциплинарные связи; – уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении новых, ранее не встречавшихся задач. – излагает учебный материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя; – рационально использует наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ; имеет необходимые навыки работы с приборами, чертежами, схемами и графиками, сопутствующими ответу; – допускает в ответе недочеты, которые легко исправляет по требованию преподавателя
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: показывает знание всего изученного учебного материала; дает в основном правильный ответ; – учебный материал излагает в обоснованной логической последовательности с приведением конкретных примеров, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов в использовании терминологии учебного предмета, которые может исправить самостоятельно при помощи преподавателя; – анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов с помощью преподавателя; соблюдает основные правила культуры устной речи; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«удовлетворительно» (3 балла)	– выставляется, если обучающийся: демонстрирует усвоение основного содержания учебного материала, имеет пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению учебного материала; – применяет полученные знания при ответе на вопрос, анализе предложенных ситуаций по образцу; – допускает ошибки в использовании терминологии учебного предмета;

	– показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; – выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; – затрудняется при анализе и обобщении учебного материала, результатов проведенных наблюдений и опытов; – дает неполные ответы на вопросы или воспроизводит содержание ранее изученного материала, слабо связанного с заданным вопросом; – использует неупорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не раскрыл основное содержание учебного материала в пределах поставленных вопросов; – не умеет применять имеющиеся знания к решению конкретных вопросов и задач по образцу; – допускает в ответе более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя

Критерии выставления отметок за практические (лабораторные) работы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в рациональной последовательности и полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – получил результаты с заданной точностью; оценил погрешность измерения; грамотно, логично описал проведенные наблюдения и сформулировал выводы из результатов опыта (наблюдения)
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности, но не в рациональной последовательности; – выполнил не менее двух остальных требований, соответствующих отметке «отлично»
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование с помощью преподавателя; выполнил работу не менее чем на половину с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – выполнил не менее одного требования из числа остальных, соответствующих отметке «отлично»
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не смог определить цель работы и подготовить необходимое оборудование самостоятельно; – выполнил работу менее чем на половину, либо допустил нарушение правил техники безопасности

Контроль знаний в форме теста

При проведении контроля знаний в форме теста рекомендуются следующие критерии оценки:
90-100 % выполненных заданий - «отлично»;
-70 - 89 % выполненных заданий - «хорошо»;

50-69 % выполненных заданий - «удовлетворительно»; менее 50 % - «неудовлетворительно».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД. 06 ИСТОРИЯ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.06 История»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **«ООД.06 История»**является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 06, ПК 2.2

ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины.

1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины

Общей целью исторического образования является формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике.

Данная цель предполагает формирование у обучающихся целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества.

Задачи изучения истории на всех уровнях общего образования определяются Федеральными государственными образовательными стандартами (в соответствии с ФЗ- 273 «Об образовании в Российской Федерации»).

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

	Планируемые результаты освоения дисциплины	
Код и наименование формируемых компетенций	**Общие**	Дисциплинарные
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Личностные результаты** **В части понимания ценности научного познания** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - осмысление значения истории как знания о развитии человека и общества, о социальном и нравственном опыте предшествующих поколений; -совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - овладение основными навыками познания и оценки событий прошлого с позиций историзма, готовность к осуществлению учебной проектно-исследовательской деятельности в сфере истории. **Метапредметные результаты как часть познавательных универсальных учебных действий:** □ осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет ресурсы и другие) — извлекать, сопоставлять, систематизировать и	**ПРб 01.** *Владеть знаниями:* - значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX — начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; - умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно- технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX — начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России); **ПРб 02.** *Владеть знаниями:* -имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX — начале XXI в. **ПРб 03.** Умение: - составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX — начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху;

	интерпретировать информацию; – различать виды источников исторической информации; высказывать суждение о достоверности и значении информации источника (по предложенным или самостоятельно сформулированным критериям); – рассматривать комплексы источников, выявляя совпадения и различия их свидетельств; – использовать средства современных информационных и коммуникационных технологий с соблюдением правовых и этических норм, требований информационной безопасности; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации.	- формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; **ПРб 04.** Умение - выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; - систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; - сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; **ПРб 05.** Умение - устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; - характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX — начале XXI в.; - определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX — начале XXI в.; **ПРб 06.** Умение - критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX — начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; - привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; **ПРб 07.** Умение - осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX — начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки

		зрения ее соответствия исторической действительности; **ПРб 08.** умение - анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX — начала XXI в.; - сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; - формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе — на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и других); **ПРб 09.** Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; - проявление уважения к историческому наследию народов России **ПРб 10.** Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; **ПРб 11.** Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX — начале XXI в.; - выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; - важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	**Личностные результаты** **В сфере гражданского воспитания:** осмысление сложившихся в российской истории традиций гражданского служения	**ПРб 01.** *Владеть знаниями:* - значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX — начала XXI в., знание достижений страны и ее народа;

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Отечеству; – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; – осознание исторического значения конституционного развития России, своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; – принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; – готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в школе и детско-юношеских организациях; – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; – готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; **В сфере патриотического воспитания:** – сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свою страну, свой край, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию,	-умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно- технологических успехов, освоения космоса; - понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX — начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России); **ПРб 09.** Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; - проявление уважения к историческому наследию народов России; **ПРб 10.** Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; **ПРб 11.** Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX — начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; -важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров

	памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; **В сфере духовно-нравственного воспитания:** – личностное осмысление и принятие сущности и значения исторически сложившихся и развивавшихся духовно-нравственных ценностей российского народа; – сформированность нравственного сознания, этического поведения; – способность оценивать ситуации нравственного выбора и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные ценности и нормы современного российского общества; – понимание значения личного вклада в построение устойчивого будущего; – ответственное отношение к своим родителям, представителям старших поколений, осознание значения создания семьи на основе принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;	
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	**Личностные результаты** - приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России;	**ПРб 05.** Умение - устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; - характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX — начале XXI в.; - определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX — начале XXI в.; **ПРб 11.** Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX — начале XXI в.;

	- умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;	- выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; -важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы в академических часах	
Всего во взаимодействии с преподавателем	**134**
в т.ч.:	
теоретическое обучение	**118**
практические занятия	**16**
лабораторные занятия	**-**
Профессионально ориентированное содержание (в форме практической подготовки)	**16**
в т.ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	6
Консультации	**-**
Дифференцированный зачет	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 2 семестре	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся,	Объем, акад. ч / в том числе в форме практическ ой подготовки , акад. ч	Коды общих компетенций и личностных метапредметны х, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война, и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)		22/6	
Тема 1.1. Мир накануне Первой мировой войны	**Основное содержание**	2	
	Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал- демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 03. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 1.2. Первая мировая война (1914—1918)	**Основное содержание**	2	
	Причины Первой мировой войны. Убийство в Сараево. Нападение Австро- Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые операции на Восточном фронте, их роль в общем ходе войны. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма. Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид. Рост антивоенных настроений.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.

	Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза. Политические, экономические и социальные последствия Первой мировой войны.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2/2**	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Практическое занятие № 1. Итоги Первой мировой войны. Работа с картой		ОК 02 ОК 06 ПК 1.4
Тема 1.3. Россия в Первой мировой войне (1914—1918)	**Основное содержание**	**2**	
	Россия и мир накануне Первой мировой войны. Вступление России в войну. Геополитические и военно-стратегические планы командования. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 1.4. Великая российская революция (1917—1922).	**Основное содержание**	**2**	
	Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.

	Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль— март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Весна — лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В. И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель.		
Тема 1.5. Первые революционны е преобразования большевиков	**Основное содержание**	**2**	
	Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства.		ОК 02 ОК 06 ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 1.6. Формирование новой политической системы	**Основное содержание**	**2**	
	Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.		ОК 02 ОК 06 ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 1.7. Гражданская война и ее последствия	**Основное содержание**	**2**	
	Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 — весной 1917 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса. Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции. Политика «военного коммунизма». Продразверстка, принудительная трудовая		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 03. ПРб 05. ПРб 07.

	повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов. Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921—1922 гг.		
	Профессионально ориентированное содержание 1	**0/2**	
	«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений. Наш край в 1914-1922 гг.		ОК 02 ОК 06 ПК 1.4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2/2**	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Практическое занятие № 2. Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны		ОК 02 ОК 06 ПК 1.4
Тема 1.8. Идеология и культура Советской России периода Гражданской войны	**Основное содержание**	**2**	
	Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 06. ПРб 09.
Тема 1.9. Наш край в	**Основное содержание**	**2**	
	Наш край в 1914-1922 гг.		ОК 02

1914-1922 гг.			ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы		**26/2**	
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика 1921-1928 гг.	**Основное содержание**	**2**	
	Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание. Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда). Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 2.2. СССР в 20-е годы. Развитие политического процесса	**Основное содержание**	**2**	
	Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.

	Основное содержание	**2**	
Тема 2.3. Советский Союз в 1929–1941 гг. Экономическая политика	"Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации. Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
	Профессионально ориентированное содержание	**0/2**	
	Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы.		ОК 02 ОК 06 ПК 1.4
Тема 2.4. Советский Союз в 1929–1941 гг. Социально-политическое развитие	**Основное содержание**	**2**	
	Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 2.5. Культурное пространство советского	**Основное содержание**	**2**	
	Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. "Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение		ОК 02 ОК 06 ПРб 01.

общества в 1920–1930-е гг.	к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология. Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения. Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг. Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции. Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне		ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 09. ПРб 11.
	Основное содержание	**2**	
Тема 2.6. Повседневная жизнь населения в 1930-е гг.	Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 2.7.	**Основное содержание**	**2**	

Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система международных отношений	Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система. Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика. Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана- Келлога. "Эра пацифизма".		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
	Основное содержание	**2**	
Тема 2.8. Мир в 1920-е – 1930-е гг.	Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии. Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально- политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг. Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики. Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг. Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемаля Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.

	коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально- освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди. Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили.		
Тема 2.9. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.	**Основное содержание**	**2**	
	Международные отношения в 1920-1930-х гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931- 1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 2.10. Развитие культуры в 1914-1930-х гг.	**Основное содержание**	**2**	
	Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов. "Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 2.11. СССР и мировое сообщество в	**Основное содержание**	**2**	
	Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол. СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.

1929—1939-е гг.	угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии. Катынская трагедия.		
Тема 2.12. СССР накануне Великой Отечественной войны	**Основное содержание**	**2**	
	СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии. Катынская трагедия.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 2.13. Наш край в 1920-1930 гг.	**Основное содержание**	**2**	
	Наш край в 1920-1930 гг.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы		**18/2**	
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны.	**Основное содержание**	**2**	
	Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10. ПРб 11.
Тема 3.2.	**Основное содержание**	**2**	

Военно-политические события Второй мировой войны в 1941-1942 гг.	1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план «Барбаросса», план «Ост». Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Нападение японских войск на Перл- Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз. Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 3.3. Первый период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	**Основное содержание**	**2**	
	План «Барбаросса». Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны. Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой — весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни. Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план «Ост». Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.

	Развертывание партизанского движения.		
	Профессионально ориентированное содержание	**0/2**	
	Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.		ОК 02 ОК 06 ПК 1.4
Тема 3.4. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	**Основное содержание**	**2**	
	Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г. СССР и союзники. Проблема второго фронта. Ленд-лиз. Тегеранская конференция 1943 г. За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 3. Работа с исторической картой		ОК 02 ОК 06
Тема 3.5. Человек и	**Основное содержание**	**2**	
	"Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и		ОК 02

культура в годы Великой Отечественной войны	подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками.		ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 09.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 4 Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эренбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.		ОК 02 ОК 06
Тема 3.6. Победа СССР в Великой Отечественной войне	**Основное содержание**	**2**	
	Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло- Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д").		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10. ПРб 11

Тема 3.7.	**Основное содержание**	**2**	
завершение Второй мировой войны (1944-сентябрь 1945г.)	Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны. Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Раздел 4. Мир во второй половине XX- начале XXI в. СССР в 1945–1991 гг.		**40/2**	
Тема 4.1. Мир во второй половине XX — начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	
	Научно-технический прогресс. Переход от индустриального к постиндустриальному, информационному обществу. Изменения на карте мира. Складывание биполярной системы. Крушение колониальной системы. Образование новых независимых государств во второй половине XX в. Процессы глобализации и развитие национальных государств.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 4.2. США во второй половине XX — начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	
	Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX — начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 4.3. Страны Западной Европы во второй половине XX — начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	
	От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД). Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское «экономическое чудо». Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). «Бурные шестидесятые». «Скандинавская		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.

	модель» социально-экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х — начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз.		
Тема 4.4. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX — начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	
	Революции второй половины 1940-х гг. и установление коммунистических режимов. СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение «Солидарность» в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989—1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах).		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 4.5. Страны Африки во второй половине XX — начале XXI в.: проблемы и пути модернизации	**Основное содержание**	**2**	
	Обретение независимости и выбор путей развития странами Африки. Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 4.6. Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии	**Основное содержание**	**2**	
	Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х — 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства. Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское «экономическое чудо». Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея).		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.

Тема 4.7. СтраныБлижнегои Среднего Востока во второй половине XX — начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	
	Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960—1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил. Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо- израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX — начале XXI в. «Арабская весна» и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 4.8. Страны Латинской Америки во второй половине XX — начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	
	Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Национал-реформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х — 1970- х гг. (Перу, Чили, Никарагуа). «Левый поворот» в конце XX в.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 4.9. Международны е отношения во второй половине XX — начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	
	Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940- х — 2020-х гг. Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме. Разрядка международной напряженности в конце 1960-х — первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств — участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.). Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Наращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.

	гг. Революции 1989—1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока. Российская Федерация — правопреемник СССР на международной арене. Образование СНГ. Международные отношения в конце XX — начале XXI в. От биполярного к многополюсному миру. Региональная и межрегиональная интеграция. Россия в современном мире: восстановление лидирующих позиций, отстаивание национальных интересов. Усиление позиций Китая на международной арене. Военные конфликты. Международный терроризм. Мировое сообщество и роль России в противостоянии угрозам и вызовам в начале XX в.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 5. Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой. Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы		ОК 02 ОК 06
Тема 4.10. Развитие науки и культуры во второй половине XX — начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	
	Развитие науки во второй половине XX — начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет. Течения и стили в художественной культуре второй половины XX — начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 09.
Тема 4.11. СССР в послевоенные годы (1945–1953)	**Основное содержание**	**2**	
	Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Репарации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.

	потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946 - 1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. «Ленинградское дело». Борьба с космополитизмом. «Дело врачей». Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее.		
Тема 4.12. СССР в середине 1950-х — первой половине 1960-х гг.	**Основное содержание**	**2**	
	Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева. Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат. Социально-экономическое развитие СССР. «Догнать и перегнать Америку». Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю. А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.

	повседневной жизни людей. Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда. XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание «нового человека». Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления. Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно- политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 6. Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР		ОК 02 ОК 06
Тема 4.13. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	**Основное содержание**	**2**	
	Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма". Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК). Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.

	настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди. Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат. Л.И. Брежнев в оценках современников и историков		
Тема 4.14. Международны е отношения и советская внешняя политика в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	**Основное содержание**	**2**	
	Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 4.15. Политика «перестройки». Социально-экономическое развитие СССР (1985–1991 гг.)	**Основное содержание**	2	
	Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно- политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
	Профессионально ориентированное содержание	**0/2**	
	Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Закон об индивидуальной трудовой деятельности.		ОК 02 ОК 06 ПК 1.4
Тема 4.16. Национальная политика и межнациональн ые	**Основное содержание**	**2**	
	Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02.

процессы(1985–1991 гг.)	войне в Афганистане. Неформальные политические объединения. Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы. Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.		ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 4.17. «Новое политическое мышление» и перемены во внешней политике	**Основное содержание**	**2**	
	Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 4.18. Последний этап перестройки: 1990—1991 гг. Распад СССР	**Основное содержание**	**2**	

	Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса. Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
	защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма- Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене		
Раздел 5.Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации		**26/4**	

Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)	**Основное содержание** Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики. Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно- политический кризис в Чеченской Республике. Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия.	**2**	

	Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР. Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ. Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 5.2. Политическое развитие Российской Федерации в 1990-е годы	**Основное содержание**	**2**	
	Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 5.3. Россия и мир. Внешняя политика РФ в 90-е годы	**Основное содержание**	**2**	
	Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 5.4.	**Основное содержание**	**2**	

Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в начале XXIв.	Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
	Экономический подъем 1999—2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов.		
Россия в XXI	**Основное содержание**	**2**	

веке: вызовы времени и задачи модернизации	Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти. Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы «Таврида» и других). Начало конституционной реформы (2020). Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру. Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно- патриотические движения. Марш «Бессмертный полк». Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).Наш край в 1992-начале 2020-х гг.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.

	Профессионально ориентированное содержание	**0/2**	
	Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы.		ОК 02 ОК 06 ПК 1.4
Тема 5.6. Внешняя политика в начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	
	Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутриполитического кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире. Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность «Большой двадцатки». Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка. Государственный переворот на Украине 2014 г. и позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 07 ПРб 10.
Тема 5.7. Россия сегодня. Специальная военная	**Основное содержание**	**2**	
	Государственный переворот на Украине 2014 г. и позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка		ОК 02 ОК 06 ПРб 01.

операция (СВО)	Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия.		ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2/2**	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Практическое занятие № 7. Специальная военная операция (2022).		ОК 02 ОК 06
Тема 5.8. Религия, наука и культура России в конце — начале в.	**Основное содержание**	**2**	
	Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 10.
Тема 5.9. Современный мир	**Основное содержание**	**2**	
	Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04. ПРб 07. ПРб 10.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 8. «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками. Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс.		ОК 02 ОК 06
	Основное содержание	**2**	

Тема 5.10. Наш край в 1992-начале	Наш край в 1992-начале 2020-х гг.		ОК 02 ОК 06 ПРб 01. ПРб 02. ПРб 04.
2020-х гг.			ПРб 05. ПРб 10.
Итоговое обобщение		**2**	ОК 02 ОК 06
	Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**	ОК 02 ОК 06
	Всего:	**134**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы осуществляется в учебном кабинете «Истории», в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Эффективность преподавания зависит от наличия соответствующего материально- технического оснащения. Это объясняется особенностями учебной дисциплины, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Мебель школьная	Согласно технической документации
2	Стол	Согласно технической документации
3	Стол для инвалидов-колясочников	с микролифтом на электроприводе
4	Стул «Стандарт	Согласно технической документации
5	Стул преподавателя	Согласно технической документации
6	Доска классная (меловая)	Согласно технической документации
7	Шкаф книжный	Согласно технической документации
8	Жалюзи	вертикальные «Терракот»
9	Жалюзи	рулонные белые
10	Шкаф для документов	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя Компьютер в комплекте	Операционная система: Процессор: Оперативная память: Видеокарта: Монитор: AOC G2460FQ Universal D1 (системный блок, мышь, клавиатура, колонки)
2	Проектор	Epson EB 980W
3	Экран	Cactus 220*220см WellExpert настенно-потолочный

Дополнительное оборудование		
1		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1.	Электронные презентации к урокам	Мультимедийные презентации по темам дисциплины
2.	Профессионально-ориентированные задания	Индивидуальные комплекты заданий с учетом профессиональной направленности
3.	Визуальные и аудиосредства	слайды, видеофильмы, аудиохрестоматии, электронные учебники
4.	Локальная сеть	с выходом в сеть Интернет
Дополнительное оборудование		

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Волобуев О.В., Митрофанов А.А., Пономарев М.В. История. Всеобщая история10 класс (базовый и углубленный уровни): учеб 10 класс.-Москва: ООО «ДРОФА», 2020.
2. Волобуев О.В., Митрофанов А.А., Пономарев М.В. История. Всеобщая история 11 класс (базовый и углубленный уровни): учеб.-Москва: ООО «ДРОФА», 2020.
3. Белоусов Л.С., Смирнов В.П., Мейер М.С. Всеобщая история. Новейшее время (базовый уровень). - Москва АО «Издательство «Просвещение», 2020.
4. Мединский В.Р., Торкунов А.В., История. История России 1914- 1945годы 10 класс (базовый уровень)-Москва, 2023.
5. МединскийВ.Р., Торкунов А.В., История. История России 1945-начало XXI века 11 класс (базовый уровень)-Москва, 2023.
6. Мединский В.Р. ЧубарьянА.О. История. Всеобщая история1914-1945 годы. 10 класс (базовый уровень) – Москва, 2023

3.2.2. Основные электронные издания

1. Касьянов, В. В. История России [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Касьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 255 с. — (Профессиональное образование). — Режим доступа https://biblio-online.ru/bcode.
2. Сафонов, А. А. История (конец XX — начало XXI века): учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 245 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-12892-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/468025.

3. История России XX - начала XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.]; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467055
4. Князев, Е. А. История России. XX век: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Князев. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13336-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476572
5. История России. XX — начало XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Л. И. Семенникова [и др.]; под редакцией Л. И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 328 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09384-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456124
6. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-01245-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452675
7. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.]; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452128
8. История России в 2 ч. Часть 1. 1914—1941: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.]; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04767-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452127
9. Князев, Е. А. История России. Вторая половина XIX — начало XX века: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Князев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 296 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12282-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475193
10. Федоров, В. А. История России 1861-1917 гг. (с картами): учебник для среднего профессионального образования / В. А. Федоров, Н. А. Федорова. — 5-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 392 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02379-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451152
11. Пленков, О. Ю. Новейшая история: учебник для среднего профессионального образования / О. Ю. Пленков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00824-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471295
12. Пленков, О. Ю. История новейшего времени для колледжей: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. Ю. Пленков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 368 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11113-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475067
13. История новейшего времени: учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией В. Л. Хейфеца. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 345 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09887-7.
— Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475370

14. Корнилов, А. А. Курс истории России XIX века / А. А. Корнилов. — Санкт- Петербург: Лань, 2013. — 444 с. — ISBN 978-5-507-12614-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/10368

15. История. Всеобщая история. Новейшая история. 11 класс: базовый уровень: учебник для общеобразовательных организаций / под ред. В. Р. Мединского, А. О. Чубарьяна. — М.: 2023. — 271, [1] с.: ил. ISBN 978-5-09-.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Артемов, В. В. История [Текст]: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. —М.: Издательский центр «Академия», 2019. –448с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Методы оценки**
ПРб 01. ПРб 02. ПРб 03. ПРб 04. ПРб 05. ПРб 06. ПРб 07. ПРб 08. ПРб 09. ПРб 10. ПРб 11.	**Стартовая диагностика** тестирование **Текущий контроль** устный опрос; фронтальный опрос; оценка контрольных работ; наблюдение за ходом выполнения практических заданий; оценка выполнения практических заданий; тестирование; самооценка и взаимооценка; презентация мини-проектов **Промежуточная аттестация** дифференцированный зачет

Код и наименование формируемых компетенций	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5,2.6, 2.7, 2.8, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14, 4.15, 4.16, 4.17, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3,5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, П-о/с	-Диагностическая работа -Контрольная работа -Исторический диктант -Тестирование -Самооценка и взаимооценка -Собеседование -Презентация мини-проектов -Устный и письменный опрос -Наблюдение за организацией работы с информацией -Наблюдение за деятельностью обучающихся в малых группах (в ситуациях сотрудничества) -Результаты выполнения учебных заданий -Практические работы -Промежуточная аттестация (выполнение заданий дифференцированного зачета)
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5,2.6, 2.7, 2.8, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14, 4.15, 4.16, 4.17, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3,5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, П-о/с	
ПК 1.4Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий	П-о/с	

потребителей, видов и форм обслуживания.		

Критерии выставления текущих оценок успеваемости Общая характеристика оценочной шкалы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: уверенное знание и понимание учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать междисциплинарные связи; умение применять полученные знания в новой ситуации; – отсутствие ошибок и недочетов при воспроизведении изученного материала, выполнении работы (самостоятельно устраняет отдельные неточности с помощью дополнительных вопросов преподавателя); – соблюдение культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: знание основного учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать внутридисциплинарные связи; – недочѐты при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – соблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: знание учебного материала на уровне минимальных требований; – умение воспроизводить изученный материал, затруднения в ответе на вопросы; наличие грубой ошибки или нескольких негрубых ошибок при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение отдельных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне ниже минимальных требований, фрагментарные представления об изученном материале; – отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы; – наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ

Критерии выставления отметок за устные ответы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – последовательно, чѐтко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; – показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей; умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; – самостоятельно анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов; свободно устанавливает междисциплинарные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутридисциплинарные связи; – уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении новых, ранее не встречавшихся задач. – излагает учебный материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя; – рационально использует наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ; имеет необходимые навыки работы с приборами, чертежами, схемами и графиками, сопутствующими ответу; – допускает в ответе недочеты, которые легко исправляет по требованию преподавателя
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: показывает знание всего изученного учебного материала; дает в основном правильный ответ; – учебный материал излагает в обоснованной логической последовательности с приведением конкретных примеров, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов в использовании терминологии учебного предмета, которые может исправить самостоятельно при помощи преподавателя; – анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов с помощью преподавателя; соблюдает основные правила культуры устной речи; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: – демонстрирует усвоение основного содержания учебного материала, имеет пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению учебного материала; – применяет полученные знания при ответе на вопрос, анализе предложенных ситуаций по образцу; допускает ошибки в использовании терминологии учебного предмета; – показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; затрудняется при анализе и обобщении учебного материала,

	результатов проведенных наблюдений и опытов; – дает неполные ответы на вопросы или воспроизводит содержание ранее изученного материала, слабо связанного с заданным вопросом; – использует неупорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не раскрыл основное содержание учебного материала в пределах поставленных вопросов; – не умеет применять имеющиеся знания к решению конкретных вопросов и задач по образцу; – допускает в ответе более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя

Критерии выставления отметок за практические (лабораторные) занятия

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в рациональной последовательности и полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – получил результаты с заданной точностью; оценил погрешность измерения; грамотно, логично описал проведенные наблюдения и сформулировал выводы из результатов опыта (наблюдения)
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности, но не в рациональной последовательности; – выполнил не менее двух остальных требований, соответствующих отметке «отлично»
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование с помощью преподавателя; выполнил работу не менее чем на половину с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – выполнил не менее одного требования из числа остальных, соответствующих отметке «отлично».
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не смог определить цель работы и подготовить необходимое оборудование самостоятельно; – выполнил работу менее чем на половину, либо допустил нарушение правил техники безопасности.

Контроль знаний в форме теста

При проведении контроля знаний в форме теста рекомендуются следующие критерии оценки:
90-100 % выполненных заданий - «отлично»;
-70 - 89 % выполненных заданий - «хорошо»;
50-69 % выполненных заданий - «удовлетворительно»;
менее 50 % - «неудовлетворительно».

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.07 Обществознание

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.07 Обществознание»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **«ООД.07 Обществознание»** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 03,ОК 04, ОК 06, ОК 07, ПК 4.3, ПК 4.4.

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины

Целями изучения учебного предмета «Обществознание» уровня являются:

– воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, патриотизма, правовой культуры и правосознания, уважения к социальным нормам и моральным ценностям, приверженности правовым принципам, закреплѐнным в Конституции Российской Федерации и законодательстве Российской Федерации;

– развитие духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, правового сознания, политической культуры, экономического образа мышления, функциональной грамотности, способности к предстоящему самоопределению в различных областях жизни: семейной, трудовой, профессиональной;

– освоение системы знаний, опирающейся на системное изучение основ базовых для предмета социальных наук, изучающих особенности и противоречия современного общества, его социокультурное многообразие, единство социальных сфер и институтов, человека как субъекта социальных отношений, многообразие видов деятельности людей и регулирование общественных отношений;

– развитие комплекса умений, направленных на синтезирование информации из разных источников (в том числе неадаптированных, цифровых и традиционных) для решения образовательных задач и взаимодействия с социальной средой, выполнения типичных социальных ролей, выбора стратегий поведения в конкретных ситуациях осуществления коммуникации, достижения личных финансовых целей, взаимодействия с государственными органами, финансовыми организациями;

– овладение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения с опорой на инструменты (способы) социального познания, ценностные ориентиры, элементы научной методологии;

– обогащение опыта применения полученных знаний и умений в различных областях общественной жизни и в сферах межличностных отношений, создание условий для освоения способов успешного взаимодействия с политическими, правовыми, финансово-экономическими и другими социальными институтами и решения значимых для личности задач, реализации личностного потенциала;

– расширение палитры способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни общества, профессионального выбора, поступления в образовательные организации, реализующие программы высшего образования, в том числе по направлениям социально-гуманитарной подготовки.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие (личностные, метапредметные)	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты: **В части трудового воспитания** готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении жизни; **Метапредметные результаты** базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: -самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне;	**ПРб 01.** Владеть знаниями - о социальной структуре общества, критериях социальной стратификации; формах и факторах социальной мобильности в современном обществе, о семье как социальном институте, возрастании роли семейных ценностей; направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе в области поддержки семьи; -о структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; -о праве как социальном регуляторе, системе права и законодательстве Российской Федерации, системе прав, свобод и обязанностей человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных правовых отношений; экологическом законодательстве, гражданском, административном и уголовном судопроизводстве. **ПРб 02.** Характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства на примерах

	-устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения социальных объектов, явлений и процессов; -определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; -выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах; -вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; -координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; -развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в том числе учебно-познавательных. базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: -развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем; -проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания;	разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации». **ПРб 03.** Владеть умениями определять смысл, различать признаки научных понятий и использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний, включая понятия: социальные общности, социальные группы и отношения между ними, социальная стратификация, социальное неравенство, социальный статус, социальная роль, социальная мобильность, семья и брак, этнические общности, нация, социальные нормы, социальный контроль и самоконтроль, социальный конфликт, политическая власть, политический институт, политические отношения, политическая система, государство, национальная безопасность, политическая культура, политическая элита, политическое лидерство, политический процесс, право, источник права, система права, норма права, отрасль права, институт права, правонарушение, юридическая ответственность, нормативный правовой акт, закон, подзаконный акт, законодательный процесс, правовой статус, гражданство Российской Федерации, налог; -определять различные смыслы многозначных понятий, в том числе: власть, социальная справедливость, социальный институт; -классифицировать и типологизировать на основе предложенных критериев используемые в социальных науках понятия и термины, отражающие социальные явления и процессы, в том числе: социальные общности и группы; виды социальной мобильности; типы семьи; социальные нормы; социальные конфликты; формы социальных девиаций; виды миграционных процессов в современном мире; формы государства; политические партии; виды политического лидерства, избирательных и партийных систем, политических идеологий; правовые нормы; отрасли и институты права; источники права; нормативные правовые акты; виды

	-осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; -формировать научный тип мышления, применять научную терминологию, ключевые понятия и методы социальных наук; -ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; -выявлять причинно-следственные связи социальных явлений и процессов и актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; -анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; оценивать приобретенный опыт; -уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и	правовых отношений; правонарушения; виды юридической ответственности; права и свободы человека и гражданина Российской Федерации; конституционные обязанности гражданина Российской Федерации; способы защиты гражданских прав, правоохранительные органы; организационно-правовые формы юридических лиц; права и обязанности родителей и детей; права и обязанности работников и работодателей; дисциплинарные взыскания; налоги и сборы в Российской Федерации; права и обязанности налогоплательщиков; виды административных правонарушений и наказаний; экологические правонарушения; способы защиты права на благоприятную окружающую среду; виды преступлений; виды наказаний в уголовном праве. **ПРб 04.** Владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи при описании социальной структуры, формы государства, политической культуры личности и ее политического поведения, системы права, нормативно-правовых актов, прав, свобод и обязанностей; -приводить примеры взаимосвязи социальной, политической и других сфер жизни общества; права и морали; государства и права; действия правовых регуляторов и развития общественных процессов; -характеризовать причины и последствия преобразований в социальной, политической сферах, в правовом регулировании общественных отношений в Российской Федерации; возрастания социальной мобильности; сохранения социального неравенства; социальных конфликтов; отклоняющегося (девиантного) поведения; правонарушения и юридической ответственности за него; абсентеизма; коррупции; -характеризовать функции семьи, социальных норм, включая нормы права; социального контроля; государства, субъектов и органов

	процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; -уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.	государственной власти в Российской Федерации; политических партий; средств массовой информации в политической жизни общества; правоохранительных органов; -отражать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем, в том числе в таблицах, схемах, диаграммах, графиках. **ПРб 05.** Иметь представления о методах изучения социальной, политической сферы жизни общества, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический, сравнительно-правовой метод, политическое прогнозирование. **ПРб 06.** Применять знания, полученные при изучении разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации», для анализа социальной информации о социальном и политическом развитии российского общества, направлениях государственной политики в Российской Федерации, правовом регулировании общественных процессов в Российской Федерации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в СМИ; -осуществлять поиск политической и правовой информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения при изучении разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации».

		ПРб 07. Осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность с опорой на полученные знания о структуре общества, социальных отношениях, политической сфере, правовом регулировании и законодательстве Российской Федерации, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по изученным темам, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты. **ПРб 08.** Использовать политические и правовые знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознания роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении раз-личных задач при изучении разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации». **ПРб 09.** Формулировать на основе социальных ценностей и приобретенных знаний о структуре общества и социальных взаимодействиях, политической сфере и законодательстве Российской Федерации собственные суждения и аргументы по проблемам социальной мобильности, ее форм и каналов в современном российском обществе; миграционных процессов; тенденций развития семьи; участия субъектов политики в политическом процессе; опасности коррупции и необходимости борьбы с ней; соотношения прав и свобод человека с обязанностями и правовой ответственностью; -использовать ключевые понятия, теоретические положения, в том числе о (об) социальной структуре российского общества; роли

		семьи в жизни личности и в развитии общества; особенностях политической власти, структуре политической системы; роли Интернета в современной политической коммуникации; необходимости поддержания законности и правопорядка; юридической ответственности за совершение правонарушений; механизмах защиты прав человека; особенностях трудовых правоотношений несовершеннолетних работников; особенностях уголовной ответственности несовершеннолетних для объяснения явлений социальной действительности; -конкретизировать теоретические положения о (об) конституционных принципах национальной политики в Российской Федерации; социальных конфликтах, включая этносоциальные, и путях их разрешения; государственной поддержке социально незащищенных слоев общества и мерах социальной поддержки семьи в Российской Федерации; федеративном устройстве и политической системе Российской Федерации на современном этапе; государственном суверенитете; избирательной системе в Российской Федерации; государственной службе и статусе государственного служащего; основах конституционного строя Российской Федерации; субъектах гражданских правоотношений; юридической ответственности и ее видах; правовом регулировании оказания образовательных услуг; порядке приема на работу, заключения и расторжения трудового договора, в том числе несовершеннолетних граждан; защите трудовых прав работников; порядке и условиях заключения и расторжения брака; правах и обязанностях налогоплательщика; принципах уголовного права, уголовного процесса, гражданского процесса фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта. **ПРб 10.** Применять знание о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, зафиксированных в законодательстве Российской Федерации; находить, анализировать и использовать

		информацию, предоставленную государственными органами, в том числе в цифровой среде, в целях управления личными финансами и обеспечения личной финансовой безопасности. **ПРб 11.** Оценивать социальную информацию по проблемам социальных отношений, политической жизни общества, правового регулирования, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации; соотносить различные оценки социального взаимодействия, политических событий, правовых отношений, содержащиеся в источниках информации; давать оценку действиям людей в типичных (модельных) ситуациях с точки зрения социальных норм, в том числе норм морали и права. **ПРб 12.** Самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, включая нормы морали иправа,ценностей;осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, опасность алкоголизма и наркомании.
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных	**Личностные результаты:** **В части духовно-нравственного воспитания***:* -осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально- нравственные нормы и ценности; -осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное	**ПРб 08.** Использовать политические и правовые знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознания роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении раз-личных задач при изучении разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации». **ПРб 10.** Применять знание о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, зафиксированных в законодательстве

ситуациях	отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; **Метапредметные результаты умения самоконтроля, принятия себя и других как части регулятивных универсальных учебных действий:** -давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; -владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; -уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; -признавать свое право и право других на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	Российской Федерации; находить, анализировать и использовать информацию, предоставленную государственными органами, в том числе в цифровой среде, в целях управления личными финансами и обеспечения личной финансовой безопасности. **ПРб 11.** Оценивать социальную информацию по проблемам социальных отношений, политической жизни общества, правового регулирования, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации; соотносить различные оценки социального взаимодействия, политических событий, правовых отношений, содержащиеся в источниках информации; давать оценку действиям людей в типичных (модельных) ситуациях с точки зрения социальных норм, в том числе норм морали и права. **ПРб 12.** Самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, включая нормы морали и права, ценностей; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, опасность алкоголизма и наркомании.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и	**Личностные результаты:** **В части трудового воспитания** -готовность к труду, осознание ценности	**ПРб 07.** Осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность с опорой на полученные знания о структуре общества, социальных отношениях, политической сфере, правовом

команде	мастерства, трудолюбие; готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении жизни; **Метапредметные результаты умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:** -осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать; -значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; -владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; -развернуто и логично излагать свою точку	регулировании и законодательстве Российской Федерации, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по изученным темам, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты. **ПРб 08.** Использовать политические и правовые знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознания роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении раз-личных задач при изучении разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации». **ПРб 10.** Применять знание о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, зафиксированных в законодательстве Российской Федерации; находить, анализировать и использовать информацию, предоставленную государственными органами, в том числе в цифровой среде, в целях управления личными финансами и обеспечения личной финансовой безопасности. **ПРб 11.** Оценивать социальную информацию по проблемам социальных отношений, политической жизни общества, правового регулирования, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации; соотносить различные оценки социального взаимодействия, политических событий, правовых отношений, содержащиеся в источниках информации; давать оценку действиям людей в типичных (модельных) ситуациях с точки зрения социальных норм, в том числе норм морали и права.

	зрения с использованием языковых средств. умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий: -самостоятельно осуществлять познавательную деятельность; выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях; -самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; -давать оценку новым ситуациям, возникающим в познавательной и практической деятельности, в межличностных отношениях; -расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор стратегий поведения, решений при наличии альтернатив, аргументировать сделанный выбор, брать ответственность за принятое решение; -оценивать приобретенный опыт; -способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. умения совместной деятельности: -понимать и использовать преимущества	**ПРб 12.** Самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, включая нормы морали и права, ценностей; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, опасность алкоголизма и наркомании.

	командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; -принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; -оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; -предлагать новые учебные исследовательские и социальные проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; -осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	**Личностные результаты:** **В части гражданского воспитания:** - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и	**ПРб 01.** Владеть знаниями - о социальной структуре общества, критериях социальной стратификации; формах и факторах социальной мобильности в современном обществе, о семье как социальном институте, возрастании роли семейных ценностей; направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе в области поддержки семьи;

традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; уважение ценностей иных культур, конфессий; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении школы и детско-юношеских организаций; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; **В части патриотического воспитания:** - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России;	-о структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; -о праве как социальном регуляторе, системе права и законодательстве Российской Федерации, системе прав, свобод и обязанностей человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных правовых отношений; экологическом законодательстве, гражданском, административном и уголовном судопроизводстве. **ПРб 02.** Характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства на примерах разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации». **ПРб 03.** Владеть умениями определять смысл, различать признаки научных понятий и использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний, включая понятия: социальные общности, социальные группы и отношения между ними, социальная стратификация, социальное неравенство, социальный статус, социальная роль, социальная мобильность, семья и брак, этнические общности, нация, социальные нормы, социальный контроль и самоконтроль, социальный конфликт,

	достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу; **Метапредметные результаты умения самоконтроля, принятия себя и других как части регулятивных универсальных учебных действий:** - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	политическая власть, политический институт, политические отношения, политическая система, государство, национальная безопасность, политическая культура, политическая элита, политическое лидерство, политический процесс, право, источник права, система права, норма права, отрасль права, институт права, правонарушение, юридическая ответственность, нормативный правовой акт, закон, подзаконный акт, законодательный процесс, правовой статус, гражданство Российской Федерации, налог; -определять различные смыслы многозначных понятий, в том числе: власть, социальная справедливость, социальный институт; -классифицировать и типологизировать на основе предложенных критериев используемые в социальных науках понятия и термины, отражающие социальные явления и процессы, в том числе: социальные общности и группы; виды социальной мобильности; типы семьи; социальные нормы; социальные конфликты; формы социальных девиаций; виды миграционных процессов в современном мире; формы государства; политические партии; виды политического лидерства, избирательных и партийных систем, политических идеологий; правовые нормы; отрасли и институты права; источники права; нормативные правовые акты; виды правовых отношений; правонарушения; виды юридической ответственности; права и свободы человека и гражданина Российской Федерации; конституционные обязанности гражданина Российской Федерации; способы защиты гражданских прав, правоохранительные органы; организационно-правовые формы юридических лиц; права и обязанности родителей и детей; права и обязанности работников и работодателей; дисциплинарные взыскания; налоги и сборы в Российской Федерации; права и обязанности налогоплательщиков; виды административных правонарушений и наказаний; экологические правонарушения; способы защиты права на благоприятную окружающую среду; виды преступлений; виды наказаний в

		уголовном праве. **ПРб 06.** Применять знания, полученные при изучении разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации», для анализа социальной информации о социальном и политическом развитии российского общества, направлениях государственной политики в Российской Федерации, правовом регулировании общественных процессов в Российской Федерации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в СМИ; -осуществлять поиск политической и правовой информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения при изучении разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации». **ПРб 08.** Использовать политические и правовые знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознания роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач при изучении разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации».

		ПРб 09. Формулировать на основе социальных ценностей и приобретенных знаний о структуре общества и социальных взаимодействиях, политической сфере и законодательстве Российской Федерации собственные суждения и аргументы по проблемам социальной мобильности, ее форм и каналов в современном российском обществе; миграционных процессов; тенденций развития семьи; участия субъектов политики в политическом процессе; опасности коррупции и необходимости борьбы с ней; соотношения прав и свобод человека с обязанностями и правовой ответственностью; -использовать ключевые понятия, теоретические положения, в том числе о (об) социальной структуре российского общества; роли семьи в жизни личности и в развитии общества; особенностях политической власти, структуре политической системы; роли Интернета в современной политической коммуникации; необходимости поддержания законности и правопорядка; юридической ответственности за совершение правонарушений; механизмах защиты прав человека; особенностях трудовых правоотношений несовершеннолетних работников; особенностях уголовной ответственности несовершеннолетних для объяснения явлений социальной действительности; -конкретизировать теоретические положения о (об) конституционных принципах национальной политики в Российской Федерации; социальных конфликтах, включая этносоциальные, и путях их разрешения; государственной поддержке социально незащищенных слоев общества и мерах социальной поддержки семьи в Российской Федерации; федеративном устройстве и политической системе Российской Федерации на современном этапе; государственном суверенитете; избирательной системе в Российской Федерации; государственной службе и статусе государственного служащего; основах конституционного строя Российской Федерации; субъектах гражданских правоотношений;

		юридической ответственности и ее видах; правовом регулировании оказания образовательных услуг; порядке приема на работу, заключения и расторжения трудового договора, в том числе несовершеннолетних граждан; защите трудовых прав работников; порядке и условиях заключения и расторжения брака; правах и обязанностях налогоплательщика; принципах уголовного права, уголовного процесса, гражданского процесса фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта. **ПРб 10.** Применять знание о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, зафиксированных в законодательстве Российской Федерации; находить, анализировать и использовать информацию, предоставленную государственными органами, в том числе в цифровой среде, в целях управления личными финансами и обеспечения личной финансовой безопасности. **ПРб 11.** Оценивать социальную информацию по проблемам социальных отношений, политической жизни общества, правового регулирования, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации; соотносить различные оценки социального взаимодействия, политических событий, правовых отношений, содержащиеся в источниках информации; давать оценку действиям людей в типичных (модельных) ситуациях с точки зрения социальных норм, в том числе норм морали и права. **ПРб 12.** Самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, включая нормы морали и права, ценностей; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, опасность алкоголизма и наркомании.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Личностные результаты:** **В части экологического воспитания:** - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально - экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; **Метапредметные результаты** **базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:** - самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне; -устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения социальных объектов, явлений и процессов; -определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и	**ПРб 05.** Иметь представления о методах изучения социальной, политической сферы жизни общества, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический, сравнительно-правовой метод, политическое прогнозирование. **ПРб 06.** Применять знания, полученные при изучении разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации», для анализа социальной информации о социальном и политическом развитии российского общества, направлениях государственной политики в Российской Федерации, правовом регулировании общественных процессов в Российской Федерации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в СМИ; -осуществлять поиск политической и правовой информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения при изучении разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации». **ПРб 07.** Осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность с опорой на полученные знания о структуре общества, социальных отношениях, политической сфере, правовом регулировании и законодательстве Российской Федерации, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной

	критерии их достижения; -выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах; -вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; -координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; -развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в том числе учебно-познавательных.	направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по изученным темам, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты. **ПРб 08.** Использовать политические и правовые знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознания роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач при изучении разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации». **ПРб 11.** Оценивать социальную информацию по проблемам социальных отношений, политической жизни общества, правового регулирования, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации; соотносить различные оценки социального взаимодействия, политических событий, правовых отношений, содержащиеся в источниках информации; давать оценку действиям людей в типичных (модельных) ситуациях с точки зрения социальных норм, в том числе норм морали и права. **ПРб 12.** Самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, включая нормы морали и права, ценностей; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, опасность алкоголизма и наркомании.
ПК 4.3.	**Личностные результаты в части**	**ПРб 09** Выбор способов рационального экономического поведения

Организовывать работу трудового коллектива.	**трудового воспитания:** -готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; -способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять трудовую деятельность; -интерес к различным сферам профессиональной деятельности, -мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, **Познавательные универсальные учебные действия как часть базовых логических действий:** -определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, выявлять связь мотивов, интересов и целей деятельности; -разрабатывать план решения проблемы с учѐтом анализа имеющихся ресурсов и возможных рисков; -вносить коррективы в деятельность, отбирать способы деятельности, отвечающие еѐ целям, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; -координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; -развивать креативное мышление **работы с информацией:** -использовать средства информационных и коммуникационных технологий в	людей, особенностях труда молодежи в условиях конкуренции на рынке труда **ПРб12** Самостоятельно оценивать практические ситуации и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения ценностей, социальных норм, включая нормы морали и права, экономической рациональности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, опасность алкоголизма и наркомании.

	решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; **Регулятивные универсальные учебные действия как часть совместной деятельности:** -понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учѐтом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; -принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по еѐ достижению: составлять план действий, распределять роли с учѐтом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; -оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы в академических часах	
Всего во взаимодействии с преподавателем	**78**
в т.ч.:	
теоретическое обучение	**68**
практические занятия	**10**
лабораторные занятия	-
Профессионально ориентированное содержание (в форме практической подготовки)	**22**
в т.ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	10
Консультации	**-**
Дифференцированный зачет	**3**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (3 семестр)	**-**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды общих и профессиональных компетенций (указанных в разделе 1.2) и предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Человек в обществе		**12/4**	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	**Содержание учебного материала**	6/2	ОК 01 ОК 03 ПРб 01 ПРб 03
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия	4	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1. Заполнение таблицы с использованием учебной и специализированной литературы. Перспективы развития специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности. Роль науки в решении	2	ОК 03 ОК.04 ПК 4.3

	глобальных проблем.		
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	**Содержание учебного материала**	4/2	ОК 01 ОК 03 ПРб 01 ПРб 03
	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения	2	
	Профессионально ориентированное содержание		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 2. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья Мини-сочинение	2	
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01 ОК 03 ПРб 01 ПРб 03
	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в	2	
Раздел 2. Духовная культура		14/6	ОК 04 ОК 06 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 11
Тема 2.1. Духовная культура. Духовная культура личности и общества	**Содержание учебного материала**	6/2	
	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм	4	

	Профессионально ориентированное содержание		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 3. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности специальности 19.02.11 Технологии продукции общественного питания.	2	
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	**Содержание учебного материала**	2/2	ОК 01 ОК 03 ПРб 03 ПРб 05 ПРб 09
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы	1	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Профессиональное образование в сфере Технологии продукции общественного питания. Роль и значение непрерывности образования	1	
Тема 2.3. Религия	**Содержание учебного материала**	4/2	ОК 04 ОК 06 ПРб 02 ПРб 08
	Религия, еѐ роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	2	
Тема 2.4. Искусство	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 12
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	2	
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		18/8	
Тема 3.1. Экономика – основа жизнедеятельности общества	**Содержание учебного материала**	4/2	ОК 01 ОК 07 ПРб 10 ПРб 11
	Профессионально ориентированное содержание		
	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов.	2	

	Особенности разделения труда и специализации в сфере		
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	**Содержание учебного материала**	4	ОК 01 ОК 03 ПРб 10 ПРб 12
	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах	4	
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведениепотребите ля	**Содержание учебного материала**	4/4	ОК 03 ОК 04 ПРб 10 ПРб 11 ПК 4.3 П.К 4.4
	Профессионально ориентированное содержание		
	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества. Спрос на труд и его факторы в сфере	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Профессионально ориентированное содержание		
	Практическое занятие № 4. Выявление причин безработицы. Работа с информационными источниками. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки. Составление резюме	2	
Тема 3.4. Предприятие в экономике	**Содержание учебного материала**	2/1	ОК 01 ОК 03 ПРб 11 ПРб 12
	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации	1	
	Профессионально ориентированное содержание Предпринимательская деятельность в сфере Технологий продукции общественного	1	

	питания. Основы менеджмента и маркетинга в сфере специальности 19.02.11 Технологии продукции общественного питания.		
Тема 3.5. Экономика и государство	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01 ОК 03 ПРб 10 ПРб 12
	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации	2	
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	**Содержание учебного материала**	2/1	ОК 04 ОК 07 ПРб 10 ПРб 11
	Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	1	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере общественного питания. Собственное производство как средство устойчивого развития государства	1	
Раздел 4. Социальная сфера		10/4	
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	**Содержание учебного материала**	2/2	ОК 04 ОК 06 ПРб 01 ПРб 03
	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста		
Тема 4.2. Семья в современном мире	**Содержание учебного материала**	2	ОК 03 ОК 06 ПРб 05 ПРб 07
	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям	2	
Тема 4.3.	**Содержание учебного материала**	2	ОК 04

Этнические общности и нации	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации	2	ОК 06 ПРб 08 ПРб 11
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	**Содержание учебного материала**	4/2	ОК 01 ОК 04 ПРб 04 ПРб 08 ПРб 12
	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Профессионально ориентированное содержание		
	Практическое занятие № 5. Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации. Тестирование. Составление памятки	2	
Раздел 5. Политическая сфера		6/0	
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	**Содержание учебного материала**	2	ОК 04 ОК 06 ПРб 01 ПРб 03
	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства. Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму	2	
Тема 5.2. Политическая культура общества и	**Содержание учебного материала**	4	ОК 03 ОК 04 ОК 06
	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое	4	

личности. Политический процесс и его участники	участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации. Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работник		ПРб 02 ПРб 04
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		14/4	
Тема 6.1. Право в системе социальных норм	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПРб 02 ПРб 03
	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации.	2	
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01 ОК 06 ОК 07 ПРб 01 ПРб 03
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени	2	
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых,	**Содержание учебного материала**	6/4	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПРб 09 ПРб 12
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое	2	

образовательных правоотношений	регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг		
	Профессионально ориентированное содержание	4	
	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере Технологии машиностроения		
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	**Содержание учебного материала**	2	ОК 06 ОК 07 ПРб 06 ПРб 12
	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения	2	
Тема 6.5. Основы процессуального права	**Содержание учебного материала**	2	ОК 03 ОК 06 ПРб 01 ПРб 09
	Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		**3**	
Всего		**78**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы осуществляется в учебном кабинете «Общественных наук», в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Эффективность преподавания зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями учебной дисциплины, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Парта нерегулируемая двухместная	Согласно технической документации
2	Стол	Согласно технической документации
	Парта ученическая	Согласно технической документации
3	Стул	Согласно технической документации
4	Стул «Стандарт»	Согласно технической документации
5	Стул ученический нерегулируемый	Согласно технической документации
6	Доска аудиторная, магнитно-меловая, трех элементная	Согласно технической документации
7	Стеллаж книжный	Согласно технической документации
	Шкаф книжный	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя Компьютер в комплекте	Операционная система: Процессор: Оперативная память: Видеокарта: Монитор: AOC G2460FQ Universal D1 (системник, мышь, клавиатура, колонки)
2	Проектор	Epson EB 980W
3	Экран	Cactus 220*220см WellExpert настенно-потолочный
4	Принтер лазерный	Canon Laser LBP-3010
Дополнительное оборудование		
1		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Тематические таблицы и плакаты	Набор плакатов по

		Обществознанию для СПО, Портреты Президента РФ, Губернатора Челябинской области Конституция РФ, Карта России и Челябинской области, тематические схемы и плакаты по разделам Обществознания.
2	Электронные презентации к урокам	Мультимедийные презентации по темам дисциплин
3	Профессионально-ориентированные задания	Индивидуальные комплекты заданий с учетом профессиональной направленности
4	Локальная сеть	с выходом в сеть Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

Котова О.А., Лискова Т.Е. Обществознание: учеб. 10 класс. Базовый уровень - М.:«Издательство «Просвещение», 2020

Котова О.А., Лискова Т.Е. Обществознание: учеб. 11 класс. Базовый уровень - М.: «Издательство «Просвещение», 2020

Кравченко А.И., Хасбулатов Р.И., Агафонов С.В. Обществознание (базовый уровень) 10класс.М.: ООО "ДРОФА", 2022

Кравченко А.И., Хасбулатов Р.И., Агафонов С.В. Обществознание (базовый уровень) 11класс.М.: ООО "ДРОФА", 2022

3.2.2. Основные электронные издания

Обществознание в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Агафонова [и др.]; под редакцией Н. В. Агафоновой. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 321 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14015-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467472

Обществознание в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Агафонова [и др.] ; под редакцией Н. В. Агафоновой. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 280 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03247-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467572.

Обществознание: учебник для среднего профессионального образования / Б. И. Федоров [и др.]; под редакцией Б. И. Федорова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 410 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13751-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469646

Обществознание: учебник для среднего профессионального образования / В. И. Купцов [и др.]; под редакцией В. И. Купцова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05353-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/473337

Кабыткина, И. Б. Обществознание: учебное пособие / И. Б. Кабыткина. — Москва: РГУП, 2019. — 172 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
— URL: https://e.lanbook.com/book/123265

Арбузкин, А. М. Обществознание: учебное пособие: в 2 частях / А. М. Арбузкин. — 11-е изд., перераб. и доп. — Москва: Зерцало-М, 2019 — Часть 1 — 2019. — 312 с. — ISBN 978-5-94373-428-. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.
— URL: https://e.lanbook.com/book/129856

Арбузкин, А. М. Обществознание : учебное пособие : в 2 частях / А. М. Арбузкин. — 11-е изд., перераб. и доп. — Москва : Зерцало-М, 2019 — Часть 2 — 2019. — 376 с. — ISBN 978-5-94373-429-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129857

3.2.3. Дополнительные источники

Боголюбов, Л. Н.Обществознание. 10 класс:базовый уровень/Л. Н. Боголюбов, А. Ю. Лазебникова, А. И. Матвееви др.; под ред. Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. — М.: Просвещение, 2021. — 320 с.

Боголюбов, Л. Н. Обществознание. 11 класс: базовый уровень /Л. Н. Боголюбов, А. Ю. Лазебникова, А. И. Матвеев и др.; под ред. Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. — М.: Просвещение, 2021. — 336 с.

Важенин, А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей:учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Г. Важенин. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 528 с.

Боголюбов, Л. Н. Обществознание. Учебное пособие. 10 класс: профильный уровень /Л. Н. Боголюбов, А. Ю. Лазебникова, Н. М. Смирнова и др.; под ред. Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. — М. : Просвещение, 2020. — 416 с.

Боголюбов, Л. Н. Обществознание. Учебное пособие. 11класс: профильный уровень /Л. Н. Боголюбов, А. Ю. Лазебникова, А. Т. Кинкулькин и др.; под ред. Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. — М.: Просвещение, 2021. — 431 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Методы оценки
ОК01 ОК03 ОК04 ОК 06 ОК07 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 05 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09 ПРб10 ПРб11 ПРб12	**Стартовая диагностика** тестирование **Текущий контроль** -устный опрос; -фронтальный опрос; Промежуточный контроль оценка контрольных работ; -наблюдение заходом выполнения практических занятий; оценка выполнения практических занятий; -оценка практических занятий (решение профессиональноориентированных задач); тестирование **Промежуточная аттестация** выполнение заданий на дифференцированном зачете

Общая/профессиональная компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
Раздел 1. Человек в обществе		
ОК 01 ОК 03	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Познавательные задания Вопросы проблемного характера Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике Проектные задания Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 04 ОК 06	Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Устный опрос Познавательные задания Задания к документам, содержащим социальную информацию Проектные задания Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 06	Тема 1.3.	Устный опрос

ОК 07	Познавательная деятельность человека. Научное познание	Познавательные задания Задания к документам, содержащим социальную информацию Познавательные задания Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 2. Духовная культура		
ОК 04 ОК 06	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Познавательные задания Вопросы проблемного характера Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 03	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Устный опрос Познавательные задания Задания к документам, содержащим социальную информацию Проектные задания Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 04 ОК 06	Тема 2.3. Религия	Устный опрос Познавательные задания Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 03 ОК 04	Тема 2.4. Искусство	Устный опрос Познавательные задания Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		
ОК 01 ОК 07	Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	Устный опрос Познавательные задания Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 03	Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике.	Устный опрос Познавательные задания Задания к документам, содержащим социальную информацию

	Финансовые институты	Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 03 ОК 04	Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Устный опрос Познавательные задания Задания-задачи Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике Проектные задания Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 03	Тема 3.4. Предприятие в экономике	Устный опрос Познавательные задания Задания-задачи Задания к документам, содержащим социальную информацию Проектные задания Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 03	Тема 3.5. Экономика и государство	Устный опрос Познавательные задания Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 04 ОК 07	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Познавательные задания Вопросы проблемного характера Работа с документами, содержащими социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 4. Социальная сфера		
ОК 04 ОК 06	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Устный опрос Познавательные задания Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 03 ОК 06	Тема 4.2. Семья в современном мире	Устный опрос Познавательные задания Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование

		Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 04 ОК 06	Тема 4.3. Этнические общности и нации	Устный опрос Познавательные задания Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 04	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Устный опрос Познавательные задания Задания-задачи Проектные задания Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 5. Политическая сфера		
ОК 04 ОК 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Устный опрос Познавательные задания Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 03 ОК 04 ОК 06	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Устный опрос Познавательные задания Задания-задачи Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		
ОК 01 ОК 04 ОК 06	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	Устный опрос Познавательные задания Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 06 ОК 07	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Устный опрос Познавательные задания Задания-задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений

		обучающихся
ОК 01 ОК 04 ОК 06	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Устный опрос Познавательные задания Задания-задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 06 ОК 07	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	Устный опрос Познавательные задания Задания-задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 03 ОК 06	Тема 6.5. Отрасли процессуального права	Устный опрос Познавательные задания Задания-задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07		Выполнение заданий промежуточной аттестации

Критерии выставления текущих оценок успеваемости Общая характеристика оценочной шкалы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: уверенное знание и понимание учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать междисциплинарные связи; умение применять полученные знания в новой ситуации; – отсутствие ошибок и недочетов при воспроизведении изученного материала, выполнении работы (самостоятельно устраняет отдельные неточности с помощью дополнительных вопросов преподавателя); – соблюдение культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: знание основного учебного материала; умение выделять главное в изученном материале, обобщать

	факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать внутридисциплинарные связи; – недочѐты при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – соблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне минимальных требований; – умение воспроизводить изученный материал, затруднения в ответе на вопросы; наличие грубой ошибки или нескольких негрубых ошибок при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение отдельных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне ниже минимальных требований, фрагментарные представления об изученном материале; – отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы; – наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ

Критерии выставления отметок за устные ответы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – последовательно, чѐтко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; – показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей; умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; – самостоятельно анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов; свободно устанавливает междисциплинарные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутридисциплинарные связи; – уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении новых, ранее не встречавшихся задач. – излагает учебный материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя; – рационально использует наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ; имеет необходимые навыки работы с приборами, чертежами, схемами и графиками, сопутствующими ответу; допускает в ответе недочеты, которые легко исправляет по

	требованию преподавателя
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: показывает знание всего изученного учебного материала; дает в основном правильный ответ; – учебный материал излагает в обоснованной логической последовательности с приведением конкретных примеров, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов в использовании терминологии учебного предмета, которые может исправить самостоятельно при помощи преподавателя; – анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов с помощью преподавателя; соблюдает основные правила культуры устной речи; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: – демонстрирует усвоение основного содержания учебного материала, имеет пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению учебного материала; – применяет полученные знания при ответе на вопрос, анализе предложенных ситуаций по образцу; – допускает ошибки в использовании терминологии учебного предмета; – показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; – выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; – затрудняется при анализе и обобщении учебного материала, результатов проведенных наблюдений и опытов; – дает неполные ответы на вопросы или воспроизводит содержание ранее изученного материала, слабо связанного с заданным вопросом; – использует неупорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не раскрыл основное содержание учебного материала в пределах поставленных вопросов; – не умеет применять имеющиеся знания к решению конкретных вопросов и задач по образцу; – допускает в ответе более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя

Критерии выставления отметок за практические (лабораторные) работы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в рациональной последовательности и полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности;

	получил результаты с заданной точностью; оценил погрешность измерения; грамотно, логично описал проведенные наблюдения и сформулировал выводы из результатов опыта (наблюдения)
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности, но не в рациональной последовательности; – выполнил не менее двух остальных требований, соответствующих отметке «отлично»
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование с помощью преподавателя; выполнил работу не менее чем на половину с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – выполнил не менее одного требования из числа остальных, соответствующих отметке «отлично»
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не смог определить цель работы и подготовить необходимое оборудование самостоятельно; – выполнил работу менее чем на половину, либо допустил нарушение правил техники безопасности

Контроль знаний в форме теста

При проведении контроля знаний в форме теста рекомендуются следующие критерии оценки:

90-100 % выполненных заданий - «отлично»;

-70 - 89 % выполненных заданий - «хорошо»;

50-69 % выполненных заданий - «удовлетворительно»; менее 50 % - «неудовлетворительно».

Результатом индивидуального проекта является одна из следующих работ:

– письменная работа (стендовый доклад – презентация в виде краткого изложения индивидуального проекта в виде плаката или постера,);

– отчѐтные материалы по социальному проекту.

Проект оценивается по критериям сформированности:

– обоснование и создание стендовой презентации, творческого решения исследовательской проблемы индивидуального проекта;

– предметных знаний и способов действий: умение раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой или темой использовать имеющиеся знания и способы действий;

– регулятивных универсальных учебных действий: умение самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени; использовать ресурсные возможности для достижения целей; осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях;

– коммуникативных универсальных учебных действий: умение ясно изложить и оформить выполненную работу, представить еѐ результаты, аргументированно ответить на вопросы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.08 География

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.08 География»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **«ООД.08 География»** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ПК 2.2.

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ПК2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины

Цели изучения географии на базовом уровне направлены на:

- воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества;
- воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества;

– формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры;

– развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности;

– приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Наименование и код компетенции	**Планируемые результаты**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Личностные результаты** **В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: **Метапредметные результаты** **базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблемы, которые могут быть решены с использованием географических знаний, рассматривать их всесторонне;	**ПРб 01.** Понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, еѐ участии в решении важнейших проблем человечества: – определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; **ПРб 02.** Освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества: – выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения регионов и стран в пространстве; – описывать положение и взаиморасположение регионов и стран в пространстве, особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства регионов и изученных стран; **ПРб 03.**Сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: – распознавать географические особенности проявления процессов воспроизводства, миграции

	- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации географических объектов, процессов и явлений, и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - разрабатывать план решения географической задачи с учѐтом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях с учѐтом предложенной географической задачи; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; - координировать и выполнять работу при решении географических задач в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - креативно мыслить при поиске путей решения жизненных проблем, имеющих географические аспекты. **базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических географических задач, применению различных методов познания природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений; - владеть видами деятельности по получению нового географического знания, его интерпретации, преобразованию и	населения и урбанизации в различных регионах мира и изученных странах; – использовать знания об основных географических закономерностях для определения географических факторов международной хозяйственной специализации изученных стран; сравнения регионов мира и изученных стран по уровню социально-экономического развития, специализации различных стран и по их месту в МГРТ; для классификации стран отдельных регионов мира, в том числе по особенностям географического положения, форме правления и государственного устройства, уровню социально-экономического развития, типам воспроизводства населения с использованием источников географической информации; – устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями в изученных странах; природными условиями и размещением населения, природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства изученных стран; – прогнозировать изменения возрастной структуры населения отдельных стран зарубежной Европы с использованием источников географической информации; – формулировать и (или) обосновывать выводы на основе использования географических знаний; **ПРб 04.** Владение географической терминологией и системой базовых географических понятий: применять изученные социально-экономические понятия: политическая карта, государство; политико-географическое положение, монархия, республика, унитарное государство, федеративное государство; воспроизводство населения, демографический взрыв, демографический кризис, старение населения, состав населения, структура населения, экономически активное население, Индекс

	применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу еѐ решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретѐнный опыт; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.	человеческого развития (ИЧР), народ, этнос, плотность населения, миграции населения, расселение населения, демографическая политика, субурбанизация, ложная урбанизация; мегалополисы, развитые и развивающиеся, новые индустриальные, нефтедобывающие страны; ресурсообеспеченность, мировое хозяйство, международная экономическая интеграция; международная хозяйственная специализация, международное географическое разделение труда; отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства, транснациональные корпорации (ТНК), «сланцевая революция», водородная энергетика, «зелѐная энергетика», органическое сельское хозяйство; глобализация мировой экономики и деглобализация, «энергопереход», международные экономические отношения, устойчивое развитие для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; **ПРб 05.**Сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдения (исследования); выбирать форму фиксации результатов наблюдения (исследования); формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения (исследования); **ПРб 06.**Сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: □ выбирать и использовать источники
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	**Личностные результаты** **В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры	

профессиональной деятельности	как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: **Метапредметные умения работать с информацией как часть универсальных учебных познавательных действий:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; – сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений на территории регионов мира и отдельных стран; – определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие регионы и страны, а также географические процессы и явления, происходящие в них; географические факторы международной хозяйственной специализации отдельных стран с использованием источников географической информации; – определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию о регионах мира и странах для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач; **ПРб 07.** Владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: – находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения регионов мира и стран (в том числе и России), их обеспеченности природными и человеческими ресурсами; для изучения хозяйственного потенциала стран, глобальных проблем человечества и их проявления на территории (в том числе в
ОК 04. Эффективно	**Личностные результаты**	

взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**В части ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **Метапредметные умения** овладения *универсальными коммуникативными действиями*: **а) общение:** осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; **б) совместная деятельность:** понимать и использовать преимущества командной и	России); – представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты и другие) географическую информацию о населении, размещении хозяйства регионов мира и изученных стран; их отраслевой и территориальной структуре их хозяйств, географических особенностях развития отдельных отраслей; – формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников; – критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; – использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; **ПРб 08.**Сформированность умений применять географические знания для объяснения изученных социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов в странах мира: – объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, в том числе объяснять различие в составе, структуре и размещении населения, в уровне и качестве жизни населения; – объяснять влияние природно-ресурсного капитала на формирование отраслевой структуры хозяйства отдельных стран; особенности отраслевой и территориальной структуры хозяйства изученных стран, особенности международной специализации стран и роль географических факторов в еѐ формировании; особенности проявления глобальных проблем человечества в различных странах с использованием источников географической

	индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	информации; **ПРб 09.**Сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: – оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально- экономических и геоэкологических процессов; изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; политико-географическое положение изученных регионов, стран и России; влияние международных миграций на демографическую и социально- экономическую ситуацию в изученных странах; роль России как крупнейшего поставщика топливно- энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике; конкурентные преимущества экономики России; различные точки зрения по актуальным экологическим и социально- экономическим проблемам мира и России; изменения направления международных экономических связей России в новых экономических условиях; **ПРб 10.**Сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: – описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; – приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; возможных путей решения глобальных проблем.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережени ю, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	**Личностные результаты:** **В частиэкологического воспитания:** - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально - экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;	

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные. **Метапредметные результаты базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:** - самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне; -устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения социальных объектов, явлений и процессов; -определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; -выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах; -вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; -координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; -развивать креативное мышление при решении жизненных проблем,в том числе учебно-познавательных	
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных,	**Личностные результаты:** **В части экологического воспитания:** - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально - экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального	**ПРб 10.**Сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества;приводить

макаронных и кондитерских изделий	характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; Метапредметные результаты базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: - самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне; -устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения социальных объектов, явлений и процессов; -определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; -выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах; -вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; -координировать и выполнять работу в условиях реального,	примеры взаимосвязи глобальных проблем; возможных путей решения глобальных проблем

	виртуального и комбинированного взаимодействия; -развивать креативное мышление при решении жизненных проблем,в том числе учебно-познавательных.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы в академических часах	
Всего во взаимодействии с преподавателем	**61**
в т.ч.:	
теоретическое обучение	**42**
практические занятия	**18**
лабораторные занятия	-
Профессионально ориентированное содержание (в форме практической подготовки)	18
в т.ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	8
Консультации	
Дифференцированный зачет	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (3 семестр)	**1**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч**	**Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы**
1	2	3	4
Раздел 1. Общая характеристика мира		**26/18**	
	Содержание учебного материала	6/2	
Тема 1.1. Современная политическая карта мира	Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ) Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и несамоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима	4	ОК 01. ОК 02.

	Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире	2	ОК 01. ОК 02.
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№ 1. Ознакомление с политической картой мира	4	
Тема 1.2. География мировых природных ресурсов	Содержание учебного материала	4/2	
	Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно- ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ПК 2.2
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 2. Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору). Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04
Тема 1.3.	**Содержание учебного материала**	4/2	

География населения мира	1. Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития Современная структура населения Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества	2	ОК 01. ОК 02.
	2. Занятость населения. Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы	2	*ОК 01.* *ОК 02.* *ОК 04*
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 3 «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)»	2	*ОК 01.* *ОК 02.* *ОК 04.* *ОК 07.* *ПК 2.2*
Тема 1.4. Мировое	**Содержание учебного материала**	12/9	

хозяйство	Теоретическое обучение 1. Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно- технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	**1**	
	Практическое занятие № 4. Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил	2	
	******Профессионально-ориентированное содержание*	10/8	
	Сельское хозяйство, его роль в современном мире Характерные черты товарного сельского хозяйства: Сельское хозяйство мира зерновых культур, выращиваемых в разных странах мира	6	ОК 01. ПК 2.2
	Главные экспортѐры продукции сельского хозяйства. Зеленая революция. Страны лидеры по производству сельскохозяйственных культур. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№ 5: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира»	2	ПК 2.2

	Практическое занятие№ 6: «Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира»	2	
	Практическое занятие№ 7: «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»	2	ПК 2.2
	Практическое занятие № 8: «Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха»	2	ПК 2.2
Раздел 2. Региональная характеристика мира		**25/8**	
Тема 2.1. Зарубежная Европа	**Содержание учебного материала**	4/2	
	Теоретическое обучение 1. Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе 2. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	4	ОК 01. ОК 02.
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	2	

	Практическое занятие№ 9. Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны	2	*ОК 01.* *ОК 02.* *ПК 2.2*
Тема 2.2. Зарубежная Азия	**Содержание учебного материала**	6/4	
	Теоретическое обучение 1.Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии	2	ОК 01. ОК 02.
	2. Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 10: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии»	4	ПК 2.2
Тема 2.3. Африка	**Содержание учебного материала**	8/0	

Тема 2.4. Америка	Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке	2	ОК 01. ОК 02.
	1. Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады	4	ОК 01. ОК 02.
	2. Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке	2	ОК 01. ОК 02.
Тема 2.5.	**Содержание учебного материала**	2/0	

Австралия и Океания	1. Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании	2	ОК 01. ОК 02.
Тема 2.6. Россия в современном мире	**Содержание учебного материала**	2/2	
	1. Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№ 11: «Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда . «Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России»	2	ОК 01. ОК 02. ПК 2.2
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества			
Тема 3.1.	**Содержание учебного материала**	**2/0**	

Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты	Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. *Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы. Роль географии в решении глобальных проблем человечества	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07.
Дифференцированный зачет		**1**	
Всего		**61часа**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы осуществляется в учебном кабинете «Естественно-научных дисциплин», в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.
Эффективность преподавания зависит от наличия соответствующего материально- технического оснащения. Это объясняется особенностями учебной дисциплины, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
8.	Стол преподавателя	Размеры (ШхГхВ): не менее 1200х500х700мм.
9.	Столы ученические (парты) регулируемые	Размеры (ШхГхВ): не менее 1200х500х700мм.
10.	Стул преподавателя	Согласно технической документации
11.	Стулья ученические регулируемые	Согласно технической документации
12.	Доска меловая	Доска меловая 180*120см
13.	Шкаф гардеробный	Согласно технической документации
14.	Шкаф для документов	Согласно технической документации
15.	Информационная пробковая до	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1.	Автоматизированное рабочее место преподавателя(компьютер, принтер, лицензионное программное обеспечение)	Компьютер (процессор не менее Core 2, оперативная память объемом не менее 3 Гб, монитор не менее17", офисный пакет программного обеспечения) Принтер лазерный, черно-белая печать
2.	Демонстрационный экран	

III Демонстрационные учебно-наглядные пособия

Основное оборудование		
1	Электронные презентации к урокам	Мультимедийные презентации по темам дисциплин
2	Профессионально-ориентированные задания	Индивидуальные комплекты заданий с учетом профессиональной направленности
3	Локальная сеть	с выходом в сеть Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География 10 класс Базовый уровень АО- Москва: "Издательство "Просвещение, 2022
2. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География 11 класс Базовый уровень АО- Москва: "Издательство "Просвещение, 2022.
3.

3.2.2. Основные электронные издания

Баранчиков Е.В. География [Электронный ресурс]: учебник для учреждений СПО/Е.В.Баранчиков.-М.:Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.-Режим доступаhttp://academia-moscow.ru

3.2.3. Дополнительные источники

1. Баранчиков, Е.В. География: учебник для учреждений СПО/ Е.В.Баранчиков.-М.:Издательский центр «Академия», 2019. – 224с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Методы оценки**
ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 05 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 10	**Стартовая диагностика** тестирование **Текущий контроль** -устный опрос; -фронтальный опрос; оценка контрольных работ; наблюдение за ходом выполнения практических заданий; оценка выполнения практических заданий; -оценка практических заданий (решения профессионально ориентированных задач); тестирование; **Промежуточная аттестация** дифференцированный зачет

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01.	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	тестирование Кейс задания географический диктант
ОК 02.	Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты
ОК 04.	Р 1, Темы 1.4.Р2 Темы 6.1 Р 3, Тема 3.1	оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа
ОК 07.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий

		дифференцированный зачет проводится в форме тестирования

Критерии выставления текущих оценок успеваемости Общая характеристика оценочной шкалы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: уверенное знание и понимание учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать междисциплинарные связи; умение применять полученные знания в новой ситуации; – отсутствие ошибок и недочетов при воспроизведении изученного материала, выполнении работы (самостоятельно устраняет отдельные неточности с помощью дополнительных вопросов преподавателя); – соблюдение культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: знание основного учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать внутридисциплинарные связи; – недочѐты при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – соблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне минимальных требований; – умение воспроизводить изученный материал, затруднения в ответе на вопросы; наличие грубой ошибки или нескольких негрубых ошибок при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение отдельных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне ниже минимальных требований, фрагментарные представления об изученном материале; – отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы; – наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ

Критерии выставления отметок за устные ответы

Оценка	**Критерии**

«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – последовательно, чѐтко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; – показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей; умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; – самостоятельно анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов; свободно устанавливает междисциплинарные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутридисциплинарные связи; – уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении новых, ранее не встречавшихся задач. – излагает учебный материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя; – рационально использует наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ; имеет необходимые навыки работы с приборами, чертежами, схемами и графиками, сопутствующими ответу; – допускает в ответе недочеты, которые легко исправляет по требованию преподавателя
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: показывает знание всего изученного учебного материала; дает в основном правильный ответ; – учебный материал излагает в обоснованной логической последовательности с приведением конкретных примеров, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов в использовании терминологии учебного предмета, которые может исправить самостоятельно при помощи преподавателя; – анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов с помощью преподавателя; соблюдает основные правила культуры устной речи; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: – демонстрирует усвоение основного содержания учебного материала, имеет пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению учебного материала; – применяет полученные знания при ответе на вопрос, анализе предложенных ситуаций по образцу; – допускает ошибки в использовании терминологии учебного предмета; – показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; – выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; затрудняется при анализе и обобщении учебного материала,

	результатов проведенных наблюдений и опытов; – дает неполные ответы на вопросы или воспроизводит содержание ранее изученного материала, слабо связанного с заданным вопросом; – использует неупорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«неудовлетвори тельно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не раскрыл основное содержание учебного материала в пределах поставленных вопросов; – не умеет применять имеющиеся знания к решению конкретных вопросов и задач по образцу; – допускает в ответе более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя

Критерии выставления отметок за практические (лабораторные) работы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в рациональной последовательности и полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – получил результаты с заданной точностью; оценил погрешность измерения; грамотно, логично описал проведенные наблюдения и сформулировал выводы из результатов опыта (наблюдения)
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности, но не в рациональной последовательности; – выполнил не менее двух остальных требований, соответствующих отметке «отлично»
«удовлетворите льно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование с помощью преподавателя; выполнил работу не менее чем на половину с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – выполнил не менее одного требования из числа остальных, соответствующих отметке «отлично»
«неудовлетвори тельно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не смог определить цель работы и подготовить необходимое оборудование самостоятельно; – выполнил работу менее чем на половину, либо допустил нарушение правил техники безопасности

Контроль знаний в форме теста

При проведении контроля знаний в форме теста рекомендуются следующие критерии оценки:
90-100 % выполненных заданий - «отлично»;
-70 - 89 % выполненных заданий - «хорошо»;
50-69 % выполненных заданий - «удовлетворительно»; менее 50 % - «неудовлетворительно».

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД. 09. Физика

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД. 09 Физика»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **«ООД. 09 Физика»** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ПК 1.1.

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины

Основными целями изучения физики в общем образовании являются:

- формирование интереса и стремления обучающихся к научному изучению
- природы, развитие их интеллектуальных и творческих способностей;
- развитие представлений о научном методе познания и формирование исследовательского отношения к окружающим явлениям;
- формирование научного мировоззрения как результата изучения основ строения материи и фундаментальных законов физики;
- формирование умений объяснять явления с использованием физических знаний и научных доказательств;
- формирование представлений о роли физики для развития других естественных наук, техники и технологий;
- развитие представлений о возможных сферах будущей профессиональной деятельности, связанных с физикой, подготовка к дальнейшему обучению в этом направлении.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Личностные результаты:** **В части трудового воспитания:** - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, в том числе связанным с физикой и техникой, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию в области физики на протяжении всей жизни; **В части ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития физической науки; - осознание ценности научной деятельности, готовность в процессе изучения физики осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **Метапредметные результаты:** **Овладение универсальными познавательными действиями:** **базовые логические действия:** самостоятельно формулировать и	ПРб 01. Понимать роль физики в экономической, технологической, социальной и этической сферах деятельности человека, роль и место физики в современной научной картине мира, роль астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, значение описательной, систематизирующей, объяснительной и прогностической функций физической теории - электродинамики, специальной теории относительности, квантовой физики, роль физической теории в формировании представлений о физической картине мира, место физической картины мира в общем ряду современных естественно- научных представлений о природе; ПРб 02. Различать условия применимости моделей физических тел и процессов (явлений): однородное электрическое и однородное магнитное поля, гармонические колебания, математический маятник, идеальный пружинный маятник, гармонические волны, идеальный колебательный контур, тонкая линза, моделей атома, атомного ядра и квантовой модели света; ПРб 03. Различать условия (границы, области) применимости физических законов, понимать всеобщий характер фундаментальных законов и ограниченность использования частных законов; ПРб 04. Аанализировать и объяснять электромагнитные процессы и явления, используя основные положения и законы электродинамики и специальной теории относительности (закон сохранения электрического заряда, сила Ампера, сила Лоренца,

	актуализировать проблему, рассматривать еѐ всесторонне; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых физических явлениях; - разрабатывать план решения проблемы с учѐтом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. **базовые исследовательские действия:** - владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами физической науки; - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности в области физики, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения задач физического содержания, применению различных методов познания; - владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных	закон электромагнитной индукции, правило Ленца, связь ЭДС самоиндукции в элементе электрической цепи со скоростью изменения силы тока, постулаты специальной теории относительности Эйнштейна); ПРб 05. Анализировать и объяснять квантовые процессы и явления, используя положения квантовой физики (уравнение Эйнштейна для фотоэффекта, первый и второй постулаты Бора, принцип соотношения неопределенностей Гейзенберга, законы сохранения зарядового и массового чисел и энергии в ядерных реакциях, закон радиоактивного распада); ПРб 06. Описывать физические процессы и явления, используя величины: напряжѐнность электрического поля, потенциал электростатического поля, разность потенциалов, электродвижущая сила, индукция магнитного поля, магнитный поток, сила Ампера, индуктивность, электродвижущая сила самоиндукции, энергия магнитного поля проводника с током, релятивистский импульс, полная энергия, энергия покоя свободной частицы, энергия и импульс фотона, массовое число и заряд ядра, энергия связи ядра; ПРб 07. Объяснять особенности протекания физических явлений: электромагнитная индукция, самоиндукция, резонанс, интерференция волн, дифракция, дисперсия, полное внутреннее отражение, фотоэлектрический эффект (фотоэффект), альфа- и бета- распады ядер, гамма-излучение ядер, физические принципы спектрального анализа и работы лазера; ПРб 08. Определять направление индукции магнитного поля проводника с током, силы Ампера и силы Лоренца; ПРб 09. Строить изображение, создаваемое плоским зеркалом, тонкой линзой, и рассчитывать его характеристики; ПРб 10. Применять основополагающие астрономические понятия, теории и законы для анализа и объяснения физических процессов, происходящих в звѐздах, в звѐздных системах, в межгалактической среде; движения небесных тел, эволюции звѐзд и

	учебных ситуациях, в том числе при создании учебных проектов в области физики; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу еѐ решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности, в том числе при изучении физики; - давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретѐнный опыт; уметь переносить знания по физике в практическую область жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. **работа с информацией:** - владеть навыками получения информации физического содержания из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; оценивать достоверность информации; использовать средства информационных	Вселенной; ПРб 11. Проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, при этом конструировать установку, фиксировать результаты полученной зависимости физических величин в виде графиков с учѐтом абсолютных погрешностей измерений, делать выводы по результатам исследования; ПРб 12. Проводить косвенные измерения физических величин, при этом выбирать оптимальный метод измерения, оценивать абсолютные и относительные погрешности прямых и косвенных измерений; ПРб 13. Проводить опыты по проверке предложенной гипотезы: эксперимент, собирать экспериментальную установку, анализировать полученные результаты и делать вывод о статусе предложенной гипотезы; ПРб 14. Описывать методы получения научных астрономических знаний; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента, практикума и учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием измерительных устройств и лабораторного оборудования; ПРб 15. Решать расчѐтные задачи с явно заданной и неявно заданной физической моделью: на основании анализа условия выбирать физические модели, отвечающие требованиям задачи, применять формулы, законы, закономерности и постулаты физических теорий при использовании математических методов решения задач, проводить расчѐты на основании имеющихся данных, анализировать результаты и корректировать методы решения с учѐтом полученных результатов; ПРб 16. Решать качественные задачи, требующие применения знаний из разных разделов школьного курса физики, а также интеграции знаний из других предметов естественно-научного

	и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - создавать тексты физического содержания в различных форматах с учѐтом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации.	цикла: выстраивать логическую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; ПРб 17. Использовать теоретические знания для объяснения основных принципов работы измерительных приборов, технических устройств и технологических процессов; ПРб 18. Приводить примеры вклада российских и зарубежных учѐных-физиков в развитие науки, в объяснение процессов окружающего мира, в развитие техники и технологий; ПРб 19. Анализировать и оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с физическими процессами, с позиций экологической безопасности, представлений о рациональном природопользовании, а также разумном использовании достижений науки и технологий для дальнейшего развития человеческого общества; ПРб 20. Применять различные способы работы с информацией физического содержания с использованием современных информационных технологий, при этом использовать современные информационные технологии для поиска, переработки и предъявления учебной и научно-популярной информации, структурирования и интерпретации информации, полученной из различных источников, критически анализировать получаемую информацию и оценивать еѐ достоверность как на основе имеющихся знаний, так и на основе анализа источника информации; ПРб 21. Проявлять организационные и познавательные умения самостоятельного приобретения новых знаний в процессе выполнения проектных и учебно-исследовательских работ; ПРб 22. Работать в группе с исполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;

		ПРб 23. Проявлять мотивацию к будущей профессиональной деятельности по специальностям физико-технического профиля.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Личностные результаты:** **В части трудового воспитания:** - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, в том числе связанным с физикой и техникой, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию в области физики на протяжении всей жизни; **Метапредметные результаты:** **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** **общение:** - осуществлять общение на уроках физики и во внеурочной деятельности; распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; развѐрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. **совместная деятельность:** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учѐтом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по еѐ достижению:	ПРб 21. Проявлять организационные и познавательные умения самостоятельного приобретения новых знаний в процессе выполнения проектных и учебно-исследовательских работ; ПРб 22. Работать в группе с исполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы; ПРб 23. Проявлять мотивацию к будущей профессиональной деятельности по специальностям физико-технического профиля

	составлять план действий, распределять роли с учѐтом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **самоорганизация:** - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность в области физики и астрономии, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи; - самостоятельно составлять план решения расчѐтных и качественных задач, план выполнения практической работы с учѐтом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать на себя ответственность за решение; оценивать приобретѐнный опыт; способствовать формированию и	

	проявлению эрудиции в области физики, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. **самоконтроль:** - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; - использовать приѐмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности. **принятие себя и других:** - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; - принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; - признавать своѐ право и право других на ошибки.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы в академических часах	**78**
Всего во взаимодействии с преподавателем	**78**
в т.ч.:	
теоретическое обучение	**46**
практические и лабораторные занятия	**32**
в т.ч	
практические занятия	30
лабораторные занятия	34
Профессионально ориентированное содержание (в форме практической подготовки)	32
в т.ч.:	
теоретическое обучение	0
практические и лабораторные занятия	32
Консультации	**0**
Дифференцированный зачет	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (2 семестр)	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды общих и профессиональных компетенций (указанных в разделе 1.2) и предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение. Физика и методы научного познания	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 01 ПРу 01 ПРу 02 ПРу 03
	Физика - фундаментальная наука о природе. Научный метод познания и методы исследования физических явлений. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Наблюдение и эксперимент в физике. Способы измерения физических величин (аналоговые и цифровые измерительные приборы, компьютерные датчиковые системы). Погрешности измерений физических величин (абсолютная и относительная). Моделирование физических явлений и процессов (материальная точка, абсолютно твѐрдое тело, идеальная жидкость, идеальный газ, точечный заряд). Гипотеза. Физический закон, границы его применимости. Физическая теория. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей.		
Раздел 1. Механика		**16/6**	
Тема 1.1 Кинематика	**Содержание**	2	ОК 01 ПРу 02 ПРу 03 ПРу 11 ПРу 12 ПРу 13
	Механическое движения. Материальная точка. Относительность механического движения. Система отсчета. Способы описания движения. Радиус-вектор материальной точки, его проекции на оси системы координат Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с		

	постоянным ускорением. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Зависимость координат, скорости и ускорения материальной точки от времени и их графики. Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности. Угловая и линейная скорость. Период и частота обращения. Центростремительное (нормальное), касательное (тангенциальное) и полное ускорение материальной точки. Кинематика абсолютно твердого тела		ПРу 17 ПРу 21 ПРу 23
Тема 1.2 Динамика	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПРу 02 ПРу 03 ПРу 11 ПРу 12 ПРу 13 ПРу 15 ПРу 16 ПРу 17 ПРу 21 ПРу 23
	Основная задача динамики. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки. Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Эквивалентность гравитационной и инертной массы. Сила тяжести. Зависимость ускорения свободного падения от высоты над поверхностью планеты и от географической широты. Движение небесных тел и их спутников. Законы Кеплера. Первая космическая скорость. Сила упругости. Закон Гука. Вес тела. Вес тела, движущегося с ускорением. Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе, еѐ зависимость от скорости относительного движения. Давление. Гидростатическое давление. Сила Архимеда		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 1. Решение задач по теме	2	
Тема 1.3 Законы сохранения в механике	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПРу 02 ПРу 03 ПРу 11 ПРу 12 ПРу 13 ПРу 15 ПРу 16 ПРу 17 ПРу 21
	Импульс материальной точки, системы материальных точек. Центр масс системы материальных точек. Теорема о движении центра масс. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы тяжести и силы упругости. Консервативные силы. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальные и непотенциальные силы. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела в однородном гравитационном поле. Потенциальная энергия тела в гравитационном поле однородного шара (внутри и вне шара). Вторая космическая скорость. Третья космическая скорость. Закон		

	сохранения механической энергии. Практическое применение физических знаний в повседневной жизни для использования простых механизмов, инструментов, транспортных средств		ПРу 23
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Профессионально ориентированное содержание		
	Практическое занятие № 2. Решение задач с профессиональной направленностью по разделу «Механика»	2	
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		**28/12**	
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПРу 02 ПРу 03 ПРу 13 ПРу 15 ПРу 16 ПРу 17 ПРу 20 ПРу 21 ПРу 22
	Основные положения молекулярно-кинетической теории, их опытное обоснование. Размеры и масса молекул и атомов. Диффузия. Броуновское движение. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Масса и размеры молекул (атомов). Количество вещества. Постоянная Авогадро. Идеальный газ. Тепловое равновесие. Температура и способы еѐ измерения. Шкала температур Цельсия. Модель идеального газа в молекулярно-кинетической теории: частицы газа движутся хаотически и не взаимодействуют друг с другом. Газовые законы. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Абсолютная температура (шкала температур Кельвина). Закон Дальтона. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества. Графическое представление изопроцессов: изотерма, изохора, изобара. Связь между давлением и средней кинетической энергией поступательного теплового движения молекул идеального газа (основное уравнение молекулярно¬кинетической теории идеального газа). Связь абсолютной температуры термодинамической системы со средней кинетической энергией поступательного теплового движения еѐ частиц..		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Профессионально ориентированное содержание		
	Практическое занятие № 3. Решение задач с профессиональной направленностью	0/2	
	Лабораторное занятие № 1. Изучение одного из изопроцессов	2	
Тема 2.2 Основы термодинамики	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 01 ОК 04 ПК 1.1
	Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Количество теплоты. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало		

	термодинамики. Принцип действия тепловой машины. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Холодильные машины. Охрана природы		ПРу 02 ПРу 03 ПРу 13 ПРу 15 ПРу 16 ПРу 17 ПРу 20 ПРу 21 ПРу 22
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Профессионально ориентированное содержание		
	Практическое занятие № 4. Решение задач с профессиональной направленностью	2	
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПРу 02 ПРу 03 ПРу 13 ПРу 15 ПРу 16 ПРу 17 ПРу 20 ПРу 21 ПРу 22
	Парообразование и конденсация Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Приборы для определения влажности воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Критическое состояние вещества. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Ближний порядок. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела. Упругие свойства твердых тел. Механические свойства твердых тел. Пластическая (остаточная) деформация. Кристаллизация.		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Профессионально ориентированное содержание		
	Лабораторное занятие № 2. Определение влажности воздуха.	2	
	Лабораторное занятие № 3. Определение коэффициента поверхностного натяжения жидкости	2	
	Контрольная работа № 1. Молекулярная физика и термодинамика	2	
Раздел 3. Электродинамика		**58/32**	
Тема 3.1 Электрическое поле	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 01 ОК 04 ПРу 03 ПРу 04 ПРу 06 ПРу 13 ПРу 15 ПРу 16
	Электризация тел и еѐ проявления. Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическая постоянная. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Энергия электрического поля.		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	0	

	Профессионально ориентированное содержание	0	ПРу 17 ПРу 20 ПРу 21 ПРу 22
Тема 3.2 Законы постоянноготока	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПРу 03 ПРу 04 ПРу 06 ПРу 13 ПРу 15 ПРу 16 ПРу 17 ПРу 20 ПРу 21 ПРу 22
	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Источники тока. Напряжение Закон Ома для участка цепи. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока. Закон Джоуля-Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Электрические цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Законы Кирхгофа для узла. Соединение источников электрической энергии в батарею Мощность электрического тока. Тепловая мощность, выделяемая на резисторе. ЭДС и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Мощность источника тока. Короткое замыкание. Конденсатор в цепи постоянного тока.		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Профессионально ориентированное содержание		
	Практическое занятие № 5. Решение задач с профессиональной направленностью	2	
	Лабораторное занятие № 4 Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.	2	
	Лабораторное занятие № 5. Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.	2	
	Лабораторное занятие № 6. Определение КПД электроплитки	2	
Тема 3.3 Электрический ток вразличных средах	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 01 ОК 04 ПРу 03 ПРу 04 ПРу 06 ПРу 13 ПРу 15 ПРу 16 ПРу 17 ПРу 20
	Электрическая проводимость различных веществ. Электронная проводимость твѐрдых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства p-n-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Различные типы самостоятельного разряда. Молния. Плазма		

			ПРу 21 ПРу 22
Тема 3.4 Магнитное поле	**Содержание учебного материала:**		
	Взаимодействие постоянных магнитов и проводников с током. Магнитное поле Вектор индукции магнитного поля. Напряженность магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Определение удельного заряда. Магнитные свойства вещества. Ферромагнетики, пара- и диамагнетики Магнитная проницаемость. Солнечная активность и еѐ влияние на Землю. Магнитные бури	2	ОК 01 ОК 04 ПРу 03 ПРу 04 ПРу 06 ПРу 13 ПРу 15 ПРу 16 ПРу 17 ПРу 20 ПРу 21 ПРу 22
Тема 3.5 Электромагнитна яиндукция	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПРу 03 ПРу 04 ПРу 06 ПРу 07 ПРу 13 ПРу 15 ПРу 16 ПРу 17 ПРу 20 ПРу 21 ПРу 22
	Явление электромагнитной индукции. Правило Ленца. Закон электромагнитной индукции. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Токи Фуко. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Взаимосвязь электрических и магнитных полей. Электромагнитное поле		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие № 7. Изучение явления электромагнитной индукции	2	
	Контрольная работа № 2. «Магнитное поле. Электромагнитная индукция»	2	
Раздел 4. Колебания и волны		**14/4**	
Тема 4.1	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 01

Механические колебания и волны	Колебательная система. Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Амплитуда и фаза колебаний. Связь амплитуды колебаний исходной величины с амплитудами колебаний еѐ скорости и ускорения. Период и частота колебаний. Период малых свободных колебаний математического маятника. Период свободных колебаний пружинного маятника. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение		ОК 04 ПРу 02 ПРу 03 ПРу 07 ПРу 13 ПРу 15 ПРу 16 ПРу 17 ПРу 20 ПРу 21 ПРу 22
Тема 4.2 Электромагнитн ые колебания волны	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 01 ОК 04 ПРу 02 ПРу 03 ПРу 07 ПРу 13 ПРу 15 ПРу 16 ПРу 17 ПРу 20 ПРу 21 ПРу 22
	Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Резистор, конденсатор и катушка индуктивности в цепи синусоидального переменного тока. Резонанс токов. Резонанс напряжений Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Профессионально ориентированное содержание		
	Практическое занятие № 6. Решение задач с профессиональной направленностью	2	
Раздел 5. Оптика		**18/8**	
Тема 5.1 Природа света	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПРу 02 ПРу 03 ПРу 09 ПРу 11
	Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Солнечные и лунные затмения. Принцип Гюйгенса. Полное отражение. Ход лучей в призме. Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего. отражения Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы.		

	Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы. Сила света. Освещѐнность. Законы освещенности		ПРу 13 ПРу 15 ПРу 16 ПРу 17 ПРу 20 ПРу 21 ПРу 22
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 7. Решение задач	2	
	Лабораторное занятие № 8. Определение показателя преломления стекла	2	
Тема 5.2 Волновые свойствасвета	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 01 ОК 04 ПРу 02 ПРу 03 ПРу 07 ПРу 09 ПРу 11 ПРу 13 ПРу 15 ПРу 16 ПРу 17 ПРу 20 ПРу 21 ПРу 22
	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений		
	Контрольная работа № 5 «Оптика»	2	
Тема 5.3 Специальная теория относительности	Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности. Пространственно-временной интервал. Преобразования Лоренца. Условие причинности. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины. Энергия и импульс релятивистской частицы. Связь массы с энергией и импульсом релятивистской частицы. Энергия покоя.	2	ОК 01 ОК 04 ПРу 02 ПРу 03 ПРу 09 ПРу 11 ПРу 13 ПРу 20 ПРу 21 ПРу 22
Раздел 6. Квантовая физика		**10/0**	

Тема 6.1 Квантовая оптика	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 01 ОК 04 ПРу 02 ПРу 03 ПРу 05 ПРу 07 ПРу 20 ПРу 21 ПРу 22
	Равновесное тепловое излучение (излучение абсолютно чѐрного тела). Закон смещения Вина. Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно- волновой дуализм**.** Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Соотношение неопределенностей Гейзенберга. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова.		
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 01 ОК 04 ПРу 02 ПРу 03 ПРу 05 ПРу 07 ПРу 20 ПРу 21 ПРу 22
	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Спонтанное и вынужденное излучение света. Лазер. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова – Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы		
Раздел 7. Строение Вселенной		**5/2**	
Тема 7.1 Строение Солнечной системы	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 01 ОК 04 ПРу 02 ПРу 03 ПРу 10 ПРу 20 ПРу 21 ПРу 22
	Этапы развития астрономии. Методы астрономических исследований. Современные оптические телескопы, радиотелескопы, внеатмосферная астрономия. Вид звѐздного неба. Созвездия, яркие звѐзды, планеты, их видимое движение. Солнечная система. Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна		
Тема 7.2 Эволюция	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 01 ОК 04
	Млечный Путь - наша Галактика. Положение и движение Солнца в Галактике. Типы		

Вселенной	галактик. Радиогалактики и квазары. Чѐрные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Реликтовое излучение. Масштабная структура Вселенной. Метагалактика.		ПРу 02 ПРу 03 ПРу 10 ПРу 20 ПРу 21 ПРу 22
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие № 9. Изучение карты звездного неба	2	
Промежуточная аттестация: дифференцированый зачет		**2**	
Всего:		**78**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы осуществляется в учебном кабинете «Физика», в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Эффективность преподавания зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями учебной дисциплины, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Парта нерегулируемая двухместная	Согласно технической документации
2	Компьютерный стол Стол учителя	Согласно технической документации
3	Стул ученический регулируемый	Согласно технической документации
4	Жалюзи	вертикальные 2,26*2,08 ткань- темно-бежевый
5	Доска магнитно-маркерная поворотная	Материал каркаса мм: 100х150
6	Тумба	750*400*750 ясень светлый
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя Компьютер в комплекте	Операционная система: Процессор: Оперативная память: Видеокарта: Монитор: ViewSonic VX2757-MND Компьютер в комплекте ANT-18 (системник, мышь, клавиатура)
2	Комплект Интерактивная доска	
3	МФУ (принтер,сканер, копир, факсимильный аппарат)	Brother MFCL5700DNR1
4	Комплект лабораторного оборудования	«Основы электроники» ФЭО-Н-Р
5	Комплект лабораторного оборудования	«Теоритические основы электротехники»ТОЭЗ-С-Р
6	Комплект оборудования	«ГИА- лаборатория»
Дополнительное оборудование		

1		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Тематические таблицы и плакаты	Таблицы с формулами
2	Электронные презентации к урокам	Мультимедийные презентации по темам дисциплин
3	Профессионально-ориентированные задания	Индивидуальные комплекты заданий с учетом профессиональной направленности
4	Локальная сеть	с выходом в сеть Интернет

Оборудование учебного кабинета:

1. Цифровая лаборатория по физике для учителя;
2. Цифровая лаборатория по физике для ученика;
3. Весы технические с разновесами;
4. Комплект для лабораторного практикума по оптике;
5. Комплект для лабораторного практикума по механике;
6. Комплект для лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамики;
7. Комплект для лабораторного практикума по электричеству (с генератором);
8. Комплект для изучения возобновляемых источников энергии (солнечной, ветровой энергии, био-, механической и термоэлектрическойэнергетики);
9. Амперметр лабораторный;
10. Вольтметр лабораторный;
11. Колориметр с набором калориметрических тел;
12. Термометр лабораторный;
13. Комплект для изучения основ механики, пневматики и возобновляемых источников энергии;
14. Барометр-анероид;
15. Блок питания регулируемый;
16. Веб-камера на подвижном штативе;
17. Видеокамера для работы с оптическими приборами;
18. Генератор звуковой;
19. Гигрометр (психрометр);
20. Груз наборный;
21. Динамометр демонстрационный;
22. Комплект посуды демонстрационной с принадлежностями;
23. Манометр жидкостной демонстрационный;
24. Метр демонстрационный;
25. Микроскоп демонстрационный;
26. Насос вакуумный Комовского;
27. Столик подъемный;
28. Штатив демонстрационный физический;
29. Электроплитка;
30. Набор демонстрационный по механическим явлениям;
31. Набор демонстрационный по динамике вращательного движения;
32. Набор демонстрационный по механическим колебаниям;
33. Набор демонстрационный волновых явлений;

34. Ведерко Архимеда;
35. Маятник Максвелла;
36. Набор тел равного объема;
37. Набор тел равной массы;
38. Прибор для демонстрации атмосферного давления;
39. Призма, наклоняющаяся с отвесом;
40. Рычаг демонстрационный;
41. Сосуды сообщающиеся;
42. Стакан отливной демонстрационный;
43. Трубка Ньютона;
44. Шар Паскаля;
45. Набор демонстрационный по молекулярной физике и тепловым явлениям;
46. Набор демонстрационный по газовым законам;
47. Набор капилляров;
48. Трубка для демонстрации конвекции в жидкости;
49. Цилиндры свинцовые со стругом;
50. Шар с кольцом;
51. Высоковольтный источник;
52. Генератор Ванде-Графа;
53. Дозиметр;
54. Камертоны на резонансных ящиках;
55. Комплект приборов и принадлежностей для демонстрации свойств электромагнитных волн;
56. Комплект приборов для изучения принципов радиоприема и радиопередачи;
57. Комплект проводов;
58. Магнит дугообразный;
59. Магнит полосовой демонстрационный;
60. Машина электрофорная;
61. Маятник электростатический;
62. Набор по изучению магнитного поля Земли;
63. Набор демонстрационный по магнитному полю кольцевых токов;
64. Набор демонстрационный по полупроводникам;
65. Набор демонстрационный по постоянному току;
66. Набор демонстрационный по электрическому току в вакууме;
67. Набор демонстрационный по электродинамике;
68. Набор для демонстрации магнитных полей;
69. Набор для демонстрации электрических полей;
70. Трансформатор учебный;
71. Палочка стеклянная;
72. Палочка эбонитовая;
73. Прибор Ленца;
74. Стрелки магнитные на штативах;
75. Султан электростатический;
76. Штативы изолирующие;
77. Электромагнит разборный;
78. Набор демонстрационный по геометрической оптике;
79. Набор демонстрационный по волновой оптике;
80. Спектроскоп двухтрубный;
81. Набор спектральных трубок с источником питания;
82. Установка для изучения фотоэффекта;
83. Набор демонстрационный по постоянной Планка;
84. Комплект наглядных пособий для постоянного использования;

85. Комплект портретов для оформления кабинета;
86. Комплект демонстрационных учебных таблиц.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Мякишев Г.Я. Физика. 10 класс: базовый и углублѐнный уровни / Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, Н. Н. Сотский; под ред. Н. А. Парфентьевой. — М.: Просвещение, 2021. — 432 с.
2. Мякишев, Г.Я. Физика. 11класс: базовый и углублѐнный уровни / Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, В. М. Чаругин; под ред. Н. А. Парфентьевой. — М.: Просвещение, 2020. — 432 с.
3. Дмитриева, В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля [Текст]: учебник для студентов СПО/В.Ф. Дмитриева. -6-е изд, стер. –М.:Издательский центр «Академия», 2019. –448с.
4. Мякишев Г.Я., Синяков А.З. Физика. Механика (уг/уровень).- М: ООО «Дрофа», 2021. — 78,

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кравченко, Н. Ю. Физика [Электронный ресурс]: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Ю. Кравченко. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 300 с. — (Профессиональное образование)
2. Родионов, В. Н. Физика для колледжей: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Н. Родионов. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10835-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475249
3. Горлач, В. В. Физика. Задачи, тесты. Методы решения: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Горлач. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 301 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08112-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/474664
4. Васильев, А. А. Физика : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Васильев, В. Е. Федоров, Л. Д. Храмов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 211 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05702-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472106

3.2.3. Дополнительные источники

1. Мякишев, Г. Я. Физика. Базовый уровень. 10 класс: учебник / Г. Я. Мякишев, М. А. Петрова, С. В. Степанов и др. — 2-е изд., стереотип. — М. : Дрофа, 2020. — 399, [1] с. : ил. — (Российский учебник).
2. Мякишев, Г. Я. Физика. Базовый уровень. 11класс: учебник / Г. Я. Мякишев, М. А. Петрова, О. С. Угольников. — М.: Дрофа, 2020. — 476 с.
3. Зотеев, А. В. Физика. Лабораторные задачи: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Зотеев, В. Б. Зайцев, С. Д. Алекперов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 251 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09570-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472499

4. Горлач, В. В. Физика: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Горлач. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 215 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09366-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472638

5. Калашников, Н. П. Физика в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. П. Калашников, С. Е. Муравьев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09159-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471223

6. Калашников, Н. П. Физика в 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. П. Калашников, С. Е. Муравьев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва :Издательство Юрайт, 2021. — 244 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09161-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471915

7. Айзенцон, А. Е. Физика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Е. Айзенцон. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00795-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470950

8. Родионов, В. Н. Физика: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Н. Родионов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 265 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07177-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470581

9. Кравченко, Н. Ю. Физика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Ю. Кравченко. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01418-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470671

10. Трофимова, Т. И. Руководство к решению задач по физике: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. И. Трофимова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 265 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7003-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/426398

11. Физика. Практикум по решению задач : учебное пособие / Л. Л. Гладков, А. О. Зеневич, Ж. П. Лагутина, Т. В. Мацуганова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-1535-9. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168612

12. Бухман, Н. С. Упражнения по физике : учебное пособие для спо / Н. С. Бухман. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 96 с. — ISBN 978-5-8114-5808-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146666

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Методы оценки**
ПРу 01	**Стартовая диагностика** тестирование **Текущий контроль** устный опрос; фронтальныйопрос; оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения практических и лабораторных заданий; оценка выполнения лабораторных заданий; - оценка практических заданий (решения профессионально ориентированных задач); оценка тестовых заданий; **Промежуточная аттестация** Дифференцированный зачет
ПРу 02	
ПРу 03	
ПРу 04	
ПРу 05	
ПРу 06	
ПРу 07	
ПРу 08	
ПРу 09	
ПРу 10	
ПРу 11	
ПРу 12	
ПРу 13	
ПРу 14	
ПРу 15	
ПРу 16	
ПРу 17	
ПРу 18	
ПРу 19	
ПРу 20	
ПРу 21	
ПРу 22	
ПРу 23	

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	устный опрос; фронтальный опрос; – оценка контрольных работ; – наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; – оценка выполнения

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	лабораторных работ; – оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); – оценка тестовых заданий; – наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; – дифференцированный зачет
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Раздел 1. Темы 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.2., 3.5. Раздел 5. Темы 5.1.	

Критерии выставления текущих оценок успеваемости Общая характеристика оценочной шкалы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: уверенное знание и понимание учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать междисциплинарные связи; умение применять полученные знания в новой ситуации; – отсутствие ошибок и недочетов при воспроизведении изученного материала, выполнении работы (самостоятельно устраняет отдельные неточности с помощью дополнительных
	вопросов преподавателя); соблюдение культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: знание основного учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать внутридисциплинарные связи; – недочѐты при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – соблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ

«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне минимальных требований; – умение воспроизводить изученный материал, затруднения в ответе на вопросы; наличие грубой ошибки или нескольких негрубых ошибок при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение отдельных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне ниже минимальных требований, фрагментарные представления об изученном материале; – отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы; – наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ

Критерии выставления отметок за устные ответы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – последовательно, чѐтко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; – показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей; умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; – самостоятельно анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов; свободно устанавливает междисциплинарные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутридисциплинарные связи; – уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении новых, ранее не встречавшихся задач. – излагает учебный материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя;

	– рационально использует наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ; имеет необходимые навыки работы с приборами, чертежами, схемами и графиками, сопутствующими ответу; – допускает в ответе недочеты, которые легко исправляет по требованию преподавателя
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: показывает знание всего изученного учебного материала; дает в основном правильный ответ; – учебный материал излагает в обоснованной логической последовательности с приведением конкретных примеров, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов в использовании терминологии учебного предмета, которые может исправить самостоятельно при помощи преподавателя; – анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов с помощью преподавателя; соблюдает основные правила культуры устной речи; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: – демонстрирует усвоение основного содержания учебного материала, имеет пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению учебного материала; – применяет полученные знания при ответе на вопрос, анализе предложенных ситуаций по образцу; – допускает ошибки в использовании терминологии учебного предмета; – показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; – выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; – затрудняется при анализе и обобщении учебного материала, результатов проведенных наблюдений и опытов; – дает неполные ответы на вопросы или воспроизводит содержание ранее изученного материала, слабо связанного с заданным вопросом; – использует неупорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не раскрыл основное содержание учебного материала в пределах поставленных вопросов; – не умеет применять имеющиеся знания к решению конкретных вопросов и задач по образцу; – допускает в ответе более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя

Критерии выставления отметок за практические (лабораторные) задания

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в рациональной последовательности и полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – получил результаты с заданной точностью; оценил погрешность измерения; грамотно, логично описал проведенные наблюдения и сформулировал выводы из результатов опыта (наблюдения)
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности, но не в рациональной последовательности; – выполнил не менее двух остальных требований, соответствующих отметке «отлично»
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование с помощью преподавателя; выполнил работу не менее чем на половину с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – выполнил не менее одного требования из числа остальных, соответствующих отметке «отлично»
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не смог определить цель работы и подготовить необходимое оборудование самостоятельно; – выполнил работу менее чем на половину, либо допустил нарушение правил техники безопасности

Контроль знаний в форме теста

При проведении контроля знаний в форме теста рекомендуются следующие критерии оценки:
90-100 % выполненных заданий - «отлично»;
-70 - 89 % выполненных заданий - «хорошо»;
50-69 % выполненных заданий - «удовлетворительно»; менее 50 % - «неудовлетворительно».

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.10. Химия

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД. 10. Химия»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **«ООД.10. Химия»** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01,ОК 02,ОК 04, ОК 07, ПК 3.2.

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины

Целью общеобразовательной дисциплины является:

– адаптация обучающихся к условиям динамично развивающегося мира, формирование интеллектуально развитой личности, готовой к самообразованию, сотрудничеству, самостоятельному принятию грамотных решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;

– формирование у обучающихся ключевых навыков (ключевых компетенций), имеющих универсальное значение для различных видов деятельности: решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, необходимых для приобретения опыта деятельности, которая занимает важное место в познании химии, а также для оценки с позиций экологической безопасности характера влияния веществ и химических процессов на организм человека и природную среду;

– развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся: способности самостоятельно приобретать новые знания по химии в соответствии с жизненными потребностями, использовать современные информационные технологии для поиска и анализа учебной и научно-популярной информации химического содержания;

– формирование и развитие у обучающихся ассоциативного и логического мышления, наблюдательности, собранности, аккуратности, которые особенно необходимы, в частности, при планировании и проведении химического эксперимента;

– воспитание у обучающихся убеждѐнности в гуманистической направленности химии, еѐ важной роли в решении глобальных проблем рационального природопользования, пополнения энергетических ресурсов и сохранения природного равновесия, осознания необходимости бережного отношения к природе и своему здоровью, а также приобретения опыта использования полученных знаний для принятия грамотных решений в ситуациях, связанных с химическими явлениями

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Личностные результаты:** **В части трудового воспитания** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия**: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать	**ПРб 01.** Владеть знаниями - сформированность представлений:о химической составляющейестественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, еѐ функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПРб 02.**Владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, изотоп, s-, p-, d- электронные орбитали атомов, ион, молекула, моль, молярный объѐм, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), кристаллическая решѐтка, типы химических реакций, раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие); **ПРб 03.**Теории и законы (теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы веществ, закон сохранения и превращения энергии при химических реакциях), закономерности, символический

	ее всесторонне**;** - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем **б) базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные	язык химии, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека; **ПРб 04.**Сформированность умений выявлять характерные признаки понятий, устанавливать их взаимосвязь, использовать соответствующие понятия при описании неорганических веществ и их превращений; **ПРб 05.**Сформированность умений использовать химическую символику для составления формул веществ и уравнений химических реакций, систематическую номенклатуру (IUPAC) и тривиальные названия отдельных неорганических веществ (угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашѐная известь, негашѐная известь, питьевая сода, пирит и другие); **ПРб 06.**Сформированность умений определять валентность и степень окисления химических элементов в соединениях различного состава, вид химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) в соединениях, тип кристаллической решѐтки конкретного вещества (атомная, молекулярная, ионная, металлическая), характер среды в водных растворах неорганических соединений; **ПРб 07.**Сформированность умений устанавливать принадлежность неорганических веществ по их составу к определѐнному классу/группе соединений (простые вещества -

	связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практики **Метапредметные результаты:** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный	металлы и неметаллы, оксиды, основания, кислоты, амфотерные гидроксиды, соли); **ПРб 08.**Сформированность умений раскрывать смысл периодического закона Д.И. Менделеева и демонстрировать его систематизирующую, объяснительную и прогностическую функции; **ПРб 09.**Сформированность умений характеризовать электронное строение атомов химических элементов 1-4 периодов Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева, используя понятия «s-, p-, d-электронные орбитали», «энергетические уровни», объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и их соединений по периодам и группам Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева; **ПРб 10.**Сформированность умений характеризовать (описывать) общие химические свойства неорганических веществ различных классов, подтверждать существование генетической связи между неорганическими веществами с помощью уравнений соответствующих химических реакций; **ПРб 11.**Сформированность умения классифицировать химические реакции по различным признакам (числу и составу реагирующих веществ, тепловому эффекту реакции, изменению степеней окисления элементов, обратимости реакции, участию катализатора); **ПРб 12.**Сформированность умений составлять уравнения

	признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;	реакций различных типов, полные и сокращѐнные уравнения реакций ионного обмена, учитывая условия, при которых эти реакции идут до конца; **ПРб 13.**Сформированностьуменийпроводитьреакции, подтверждающиекачественный состав различных неорганических веществ, распознавать опытным путѐм ионы, присутствующие в водных растворах неорганических веществ; **ПРб 14.**Сформированностьумений раскрывать сущность окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; **ПРб 15.**Сформированность умений объяснять зависимость скорости химической реакции от различных факторов; характер смещения химического равновесия в зависимости от внешнего воздействия (принцип Ле Шателье); **ПРб 16.**Сформированность умений характеризовать химические процессы, лежащие в основе промышленного получения серной кислоты, аммиака, а также сформированность представлений об общих научных принципах и экологических проблемах химического производства;
ОК. 02Использовать	**Личностные результаты:**	**ПРб 17.**Сформированность умений проводить вычисления с

современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**В части формирования ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию	использованием понятия «массовая доля вещества в растворе», объѐмных отношений газов при химических реакциях, массы вещества или объѐма газов по известному количеству вещества, массе или объѐму одного из участвующих в реакции веществ, теплового эффекта реакции на основе законов сохранения массы веществ, превращения и сохранения энергии; **ПРб 18.**Сформированность умений соблюдать правила пользования химической посудой и лабораторным оборудованием, а также правила обращения с веществами в соответствии с инструкциями по выполнению лабораторных химических опытов; **ПРб 19.**Сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (разложение пероксида водорода в присутствии катализатора, определение среды растворов веществ с помощью универсального индикатора, влияние различных факторов на скорость химической реакции, реакции ионного обмена, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония, решение экспериментальных задач по темам «Металлы» и «Неметаллы») в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием, представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);

	информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; **Метапредметные результаты:**	- владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);

	- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления. - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях	
ОК 04. Эффективно взаимодействоватьи работать в коллективе и команде	**Личностные результаты:** - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	**ПРб 20.**Сформированность умений критически анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средства массовой коммуникации, Интернет и других);

	Овладение универсальными коммуникативными действиями: **б) совместная деятельность:** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **г) принятие себя и других людей:**	

	- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека; **Метапредметные результаты:** - владеть различными способами общения и взаимодействия - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;	
ОК 07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	**Личностные результаты:** **В частиэкологического воспитания:** - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание	**ПРб 21.**Сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды, осознавать опасность воздействия на живые организмы определѐнных веществ, понимая смысл показателя ПДК, пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека;

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства	**Личностные результаты:** - понимания ценностей здорового и безопасного образа жизни, необходимости ответственного отношения к собственному физическому и психическому здоровью; соблюдения правил безопасного	**ПРб 01.** Сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

продуктов питания из растительного сырья	обращения с веществами в быту, повседневной жизни и в трудовой деятельности; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; **Метапредметные результаты:** - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;	- владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы в академических часах	
Всего во взаимодействии с преподавателем	**152**
в т.ч.:	
теоретическое обучение	**84**
практические занятия	**22**
лабораторные занятия	**28**
Профессионально ориентированное содержание (в форме практической подготовки)	50
в т.ч.:	
теоретическое обучение	18
практические (лабораторные) занятия	32
Консультации	**12**
Экзамен	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена (2 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды общих и профессиональных компетенций (указанных в разделе 1.2) и предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1.Общая и неорганическая химия		**56/8**	
Тема 1.1 Основные понятия и законы химии.	**Основное содержание учебного материала**	**-**	
	Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. Моделирование химических процессов. Закон сохранения массы веществ. Закон постоянства состава веществ молекулярной структуры. Закон Авогадро и следствия их него. Расчетные задачи на нахождение относительной молекулярной массы, определение массовой доли химических элементов в сложном веществе. Значение химии при освоении специальности СПО. Перспективы развития. Роль науки в решении глобальных проблем. Понятие о химической технологии, биотехнологии и нанотехнологии.	**2**	ОК 01, ОК 02
Тема 1.2 Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева и строение атома	**Основное содержание учебного материала**	**4**	ОК 02
	1. Периодический закон Д.И. Менделеева. Периодическая таблица химических элементов – графическое отображение периодического закона. Структура периодической таблицы: периоды (малые и большие), группы (главная и побочная). Строение атома. Изотопы. Определение строения атома, свойств простых и сложных веществ по местоположению химического элемента в таблице Д. И. Менделеева.	**2**	

	2. Строение электронных оболочек атомов элементов малых периодов. Особенности строения электронных оболочек атомов элементов больших периодов (переходных элементов). Понятие об орбиталях. s-, p- и d-орбитали. Электронные-графические формулы атомов химических элементов. Определение валентности. Значение периодического закона и периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.	**2**	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1. Составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов.	**2**	
	Практическое занятие № 2. Характеристика химического элемента по периодической системе. «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».	**2**	
Тема 1.3 Строение вещества	**Основное содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 02,
	Типы химической связи: Ионная связь, как связь между катионами и анионами за счет электростатического притяжения. Классификация ионов: по составу, знаку заряда, наличию гидратной оболочки. Ионные кристаллические решетки. Свойства веществ с ионным типом кристаллической решетки. Металлическая кристаллическая решетка и металлическая химическая связь. Физические свойства металлов и сплавов. Ковалентная химическая связь. Механизм образования ковалентной связи (обменный и донорно-акцепторный). Электроотрицательность. Ковалентные полярная и неполярная связи. Молекулярные и атомные кристаллические решетки. Свойства веществ с молекулярными и атомными кристаллическими решетками. Твердое, жидкое и газообразное состояния веществ. Водородная связь.	**2**	
Тема 1.4 Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация	**Основное содержание учебного материала**		
	Электролитическая диссоциация. Электролиты и неэлектролиты. Механизмы электролитической диссоциации для веществ с различными типами химической связи. Гидратированные и негидратированные ионы. Сильные и слабые электролиты. Основные положения теории электролитической диссоциации. Кислоты, основания и соли как электролиты.	**2**	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	**-**	

	Профессионально ориентированное содержание	**4/4**	
	Вода как растворитель. Растворимость веществ. Растворы. Массовая доля растворенного вещества, массовая доля примесей. Решение практико-ориентированных задач на нахождение массовой доли вещества и примесей, используемые в производственной деятельности человека с учетом выбранной специальности.	**2/2**	
	Лабораторное занятие № 1. Приготовление раствора заданной концентрации	**2/2**	
Тема 1.5 Химические реакции	**Основное содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02
	1. Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии.	**2**	
	2. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений.	**2**	
	3. Гидролиз солей. Понятие о pH раствора. Кислотная, щелочная, нейтральная среды растворов. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	**2**	
	4. Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители. Электролиз растворов и расплавов солей.	**2**	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 3. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления.	**2**	
	Практическое занятие № 4. Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси. Расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного. Расчет объемных отношений газов. Расчет массы (объем,	**2**	

	количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.		
	Профессионально ориентированное содержание	**2/2**	
	Лабораторное занятие № 2. Определение характера среды раствора с помощью универсального индикатора.	**2/2**	
Тема 1.6 Классификация неорганических соединений и их свойства	**Основное содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 3.2
	1. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ.	**2**	
	2. Оксиды и их свойства. Солеобразующие и несолеобразующие оксиды. Основные, амфотерные и кислотные оксиды. Химические свойства оксидов. Получение оксидов.	**2**	
	3. Основания как электролиты, их классификация. Химические свойства оснований в свете теории электролитической диссоциации. Разложение нерастворимых в воде оснований. Основные способы получения оснований.	**2**	
	4. Кислоты как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства кислот в свете теории электролитической диссоциации. Особенности взаимодействия концентрированной серной и азотной кислот с металлами. Основные способы получения кислот.	**2**	
	5. Соли как электролиты. Соли средние, кислые и основные. Химически свойства солей в свете теории электролитической диссоциации. Способы получения солей.	**2**	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие № 3. Свойства кислот, солей и оснований.	**2**	
	Практическое занятие № 5. Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).	**2**	
	Профессионально ориентированное содержание	**2/2**	
	Практическое занятие № 6. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	**2/2**	
Тема 1.7 Металлы и неметаллы	**Основное содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	1. Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов в природе и жизнедеятельности человека и	**2**	

	организмов.		ОК 07,
	2. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии.	**2**	
	3. Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства неметаллов IY– YII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.	**2**	
	В том числе практических занятийи лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие № 4. Решение экспериментальных задач по теме «Идентификация неорганических веществ»	**2**	
Раздел 2. Органическая химия		**36/18**	
Тема 2.1 Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений	**Основное содержание учебного материала**		ОК 02,
	Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Классификация веществ по строению углеродного скелета и наличию функциональных групп. Гомологи и гомология. Начала номенклатуры.	**2**	
Тема 2.2 Углеводороды и их природные источники	**Основное содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 07,
	1. Природные источники углеводородов, состав, свойства,	**2**	
	2. Предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;	**2**	
	3. Непредельные углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов;	**2**	
	4. Ароматические углеводороды.Строение, номенклатура, химические свойства, применение.	**2**	
	5. Полимеры. Понятие о реакциях поликонденсации и полимеризации. Каучуки. Производство полимеров.	**2**	

	В том числе практических занятийи лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 7. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.	**2**	
	Профессионально ориентированное содержание	**-**	
Тема 2.3 Кислородсодержащие органические соединения	**Основное содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	1. Спирты одноатомные и многоатомные.Функциональная группа соединений, гомологический ряд, важнейшие представители.	**2**	
	2. Альдегиды. Функциональная группа соединений, гомологический ряд, важнейшие представители.	**2**	
	Профессионально ориентированное содержание	**16/16**	
	1. Карбоновые кислоты. Функциональные группы соединений, гомологические ряды, важнейшие представители. Высшие жирные кислоты на примере пальмитиновой и стеариновой. Мыла. Качественные реакции на определение кислородсодержащих органических соединений. Применение.	**2/2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 3.2
	2. Высшие жирные кислоты на примере пальмитиновой и стеариновой. Мыла. Применение.	**2/2**	
	3. Сложные эфиры, классификация. Жиры как сложные эфиры. Химические свойства жиров: гидролиз и гидрирование жидких жиров. Биологические функции жиров.	**2/2**	
	4. Углеводы, их классификация: моносахариды (глюкоза, фруктоза), дисахариды (сахароза) и полисахариды (крахмал и целлюлоза). Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов.	**2/2**	
	5. Белки как биополимеры.Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков.	**2/2**	
	Лабораторное занятие № 5. Получение и свойства уксусной кислоты.	**2/2**	
	Лабораторное занятие № 6. Исследование свойств углеводов.	**2/2**	
	Лабораторное занятие № 7. Исследование свойств белков.	**2/2**	

Тема 2.4 Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	**Основное содержание учебного материала**	**-**	
	В том числе практических занятий	**-**	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Производство органических веществ. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии). Молекулярная кухня.	**2/2**	ОК 01, ОК 02, ОК 07
Раздел 3. Физическая и коллоидная химия		**18/6**	
Тема 3.1 Кинетические закономерности протекания химических реакций	**Основное содержание учебного материала**	**6**	
	1. Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.	**2**	ОК 01 ОК 02

	2. Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов.	**2**	
	3. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.	**2**	
	В том числе практических занятийи лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 8. Расчеты теплового эффекта реакции.	**2**	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Лабораторное занятие № 8. Исследование влияния различных факторов на скорость химической реакции	**2/2**	ПК 3.2
Тема 3.2 Дисперсные системы и факторы их устойчивости	**Основное содержание учебного материала**		
	1. Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Классификация дисперсных систем по составу.	**2**	ОК 01 ОК 02
	2. Свойства коллоидных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).	**2**	
	В том числе практических занятийи лабораторных занятий	**-**	
	Профессионально ориентированное содержание	**4/4**	
	Практическое занятие № 9. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.	**2/2**	ПК 3.2
	Лабораторное занятие № 9. Приготовление коллоидных систем различными реакциями.	**2/2**	
Раздел 4. Химический анализ		**24/18**	
Тема 4.1	**Основное содержание учебного материала**	**-**	

Обнаружение неорганических катионов и анионов	***Профессионально ориентированное содержание***	**6/6**	
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	**2/2**	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических занятийи лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие № 10. Аналитические реакции катионов I–VI групп	**2/2**	ПК 3.2
	Лабораторное занятие № 11. Аналитические реакции анионов.	**2/2**	
Тема 4.2 Исследование и химический анализ объектов биосферы	**Основное содержание учебного материала**	**6**	
	1. Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	2. Химический анализ проб воды. Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. pH среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солеотложений, имеющих место в быту и на производстве. Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости.	**2**	
	3. Химический анализ проб почвы. Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава. Идентификация пробы почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения. Требования к качеству почвы различного назначения. Описание особенностей использования почв в зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения. Области использования органических удобрений в зависимости от качественного	**2**	

	состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности.		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Профессионально ориентированное содержание	**6/6**	
	Практическое занятие № 10. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК).	**2/2**	ПК 3.2
	Лабораторное занятие № 12. Очистка воды от загрязнений.	**2/2**	
	Лабораторное занятие № 13. Определение жесткости воды и способы ее устранения.	**2/2**	
Тема 4.3 Химический контроль качества продуктов питания	**Основное содержание учебного материала**	**-**	
	Профессионально ориентированное содержание	**6/6**	
	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.	**2/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 3.2
	Практическое занятие № 11. Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов.	**2/2**	
	Лабораторное занятие № 14. Исследование продуктов питания на наличие углеводов, белков.	**2/2**	
Всего:		**134**	
Промежуточная аттестация - экзамен		**6**	
Консультации		**12**	
Итого:		**152**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы осуществляется в учебном кабинете «Химия», в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Эффективность преподавания зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями учебной дисциплины, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Мебель школьная (14 парт)	Согласно технической документации
2	Стол	Согласно технической документации
3	СТОЛ для инвалидов-колясочников	Согласно технической документации
4	Стул посетителя	Согласно технической документации
5	Стул ученический нерегулируемый	Согласно технической документации
6	Доска классная	Согласно технической документации
7	Стеллаж книжный	Согласно технической документации
8	Кондуктометр	«Анион -7020»
9	Шкаф вытяжной для кабинета химии	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя Компьютер в комплекте	Операционная система: Процессор: Оперативная память: Видеокарта: Монитор: AOC G2460FQ Universal D1 (системник, мышь, клавиатура, колонки)
2	Проектор	Epson EB 980W
3	Экран	Cactus 220*220см WellExpert настенно-потолочный
4	МФУ (принтер)	Brother MFCL5700DNR1
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		

Основное оборудование		
1	Плакаты	Таблица Менделеева, Таблица растворимости кислот, оснований и солей
2	Презентации	Мультимедийные презентации по темам дисциплины
3	Профессионально ориентированные задания	Индивидуальные комплекты заданий с учетом профессиональной направленности
4	Локальная сеть	с выходом в сеть Internet
Дополнительное оборудование		
	Лабораторное оборудование	Штативы лабораторные, колбы емкостью 200, 500 мл, пробирки, стеклянные палочки, фильтровальная бумага, воронки.
	Химические реактивы	Щелочи, кислоты, соли, оксиды, металлы.
	Коллекции	Основные виды промышленного сырья, металлы и сплавы, каучук, уголь, нефть и продукты ее переработки. Минералы и горные породы

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникумаобеспечен печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Габриелян О.С..Химия: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов. - 6-е изд., стер. - М. : Академия, 2019 . - 272 с., с цв. ил., – ISBN 976-5-4468-5991-7

2. Еремин В.В., Кузьменко Н.Е., Теренин В.И., Лунин В.В.Химия 10-11 кл. (базовый уровень)/ под редакцией В.В. Лунина. – М.:ДРОФА, 2019. – 224 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Учебный онлайн курс. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О.С.Габриелян, И.Г.Остроумов. 2019. Режим доступа: https://www.academia-moscow.ru/off-line/pdf/104117662f.pdf

2. Учебный онлайн курс. Химия 11 класс // Мобильное электронное образование: [сайт]. – 2022. - URL: https://educont.ru/courses/list/course/b05f68c8-d52a-4bb1-93d2-698f26104408 (дата обращения: 21.03.2023). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей

3.2.3. Дополнительные источники

Клопов, М. И. Органическая химия: учебное пособие для спо / М. И. Клопов, О. В. Першина.

— Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-7321-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169791

1. Мартынова, Т. В. Химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Мартынова, И. В. Артамонова, Е. Б. Годунов ; под общей редакцией Т. В. Мартыновой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 368 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11018-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469554
2. Никитина, Н. Г. Общая и неорганическая химия в 2 ч. Часть 2. Химия элементов : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Г. Никитина, В. И. Гребенькова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 322 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03677-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472749
3. Пресс, И. А. Общая химия : учебное пособие для спо / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-7073-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154410
4. Пресс, И. А. Органическая химия : учебное пособие для спо / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-7074-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154411
5. Суворов, А. В. Общая и неорганическая химия. Вопросы и задачи : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Суворов, А. Б. Никольский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 309 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07903-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/474368
6. Щербаков, В. В. Общая химия. Сборник задач : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Щербаков, Н. Н. Барботина, К. К. Власенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10553-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/474698

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Методы оценки**
ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 05 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09 ПРб10 ПРб11 ПРб12	**Стартовая диагностика** контрольная работа **Текущий контроль** -устныйопрос; -фронтальныйопрос; оценкаконтрольныхработ; -наблюдение заходом выполнениялабораторныхзаданий; оценкавыполнениялабораторныхзаданий; -оценкапрактических заданий(решенияпрофессиональноориентированныхзадач); тестирование; **Промежуточная аттестация** экзамен

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
I	Основное содержание			
1		**Раздел 1.Общая и неорганическая химия**	Формулировать базовые понятия и законы химии	
1.1	ОК 01	Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности	1. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи». 2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.). 3. Задания на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
				т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов
1.2	ОК 01 ОК 02	Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Характеризовать химические элементы в соответствии с их положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева	1. Тест «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева». 2. Практические задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системе. 3. Практико-ориентированные теоретические задания на характеризацию химических элементов: «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева»
1.3	ОК 01 ОК 04	Типы химических реакций	Составлять реакции соединения, разложения, обмена, замещения, окислительно-восстановительные реакции	1. Задачи на составление уравнений реакций: – соединения, замещения, разложения, обмена; – окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса. 2. Задачи на расчет массы вещества или объѐма газов по известному количеству вещества, массе или объѐму одного из участвующих в

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
				реакции веществ; расчѐты массы (объѐма, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси
1.4	ОК 01 ОК 02	Скорость химических реакций. Химическое равновесие	Характеризовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций Характеризовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия	Практико-ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. Практико-ориентированные задания на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия
1.5	ОК 01 ОК 02	Понятие о растворах	Различать истинные растворы	1. Задачи на приготовление растворов. 2. Практико-ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека
1.6		Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Составлять уравнения химических реакции ионного обмена с участием неорганических веществ	1. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием кислот, оснований и солей, установление изменения кислотности среды
1.7	ОК 01 ОК 04 ПК 3.2	Исследование свойств растворов	Исследовать физико-химические свойства истинных растворов	Лабораторная работа «Приготовление растворов»

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
1.8	ОК 01	Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением	1. Тест «Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре». 2. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). 3. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов. 4. Практические задания на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки
1.9	ОК 01 ОК 02	Физико-химические свойства неорганических веществ	Устанавливать зависимость физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки	1. Тест «Особенности химических свойств оксидов, кислот, оснований, амфотерных гидроксидов и солей». 2. Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства и способы получения. 3. Практико-ориентированные теоретические задания на свойства и получение неорганических веществ
1.10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 3.2	Идентификация неорганических веществ	Исследовать качественные реакции неорганических веществ	1. Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для их

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
				идентификации. 2.Лабораторная работа: «Идентификация неорганических веществ»
2		**Раздел 2.Органическая химия**	Исследовать строение и свойства органических веществ	Контрольная работа «Строение и свойства органических веществ»
2.1	ОК 01	Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Классифицировать органические вещества в соответствии с их строением	1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. 2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов. 3. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)
2.2	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Свойства органических соединений	Устанавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул	1. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения. 2. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов. 3. Расчетные задачи по уравнениям реакций с участием органических веществ.
2.3	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 3.2	Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности	Исследовать качественные реакции органических соединений отдельных классов	1. Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, в т.ч. используемых для их идентификации в быту и промышленности. Лабораторная работа:

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
		человека		«Идентификация органических соединений отдельных классов»
2.4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Химия в быту и производственной деятельности человека	Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности	Кейс (с учетом будущей профессиональной деятельности) Возможные темы кейсов: 1. Потепление климата и высвобождение газовых гидратов со дна океана. 2. Будущие материалы для авиа-, машино- и приборостроения. 3. Новые материалы для солнечных батарей. 4. Лекарства на основе растительных препаратов
		Раздел 3. Физическая и коллоидная химия	Исследовать равновесие и скорость химических реакций	
3.1	ОК 01 ОК 02 ПК 3.2	Кинетические закономерности протекания химических реакций	Исследовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций	Лабораторная работа: «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ, от температуры». 2. Практико-ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.
3.2	ОК 01 ОК 02	Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	Исследовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия	1. Задачи на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо- и эндотермические). 2. Практико-ориентированные задания на применение принципа Ле Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.
3.3	ОК 01 ОК 02 ПК 3.2	Дисперсные системы и факторы их	Различать истинные растворы,	1. Задачи на приготовление растворов. Практико-ориентированные

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
		устойчивости	коллоидные растворы и грубодисперсные системы на основе химического эксперимента	расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека. 3. Лабораторная работа Приготовление коллоидных систем
		Раздел 4. Химический анализ	Исследовать свойства веществ с использованием качественных реакций	
4.1	ОК 01 ОК 02 ПК 3.2	Обнаружение неорганических катионов и анионов	Исследовать качественные реакции неорганических веществ	Лабораторная работа: – Аналитические реакции катионов I–VI групп; – Аналитические реакции анионов. 2. Задания на составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах.
4.2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 3.2	Исследование и химический анализ объектов биосферы	Исследовать химический состав проб воды, почвы. Выполнять исследования с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием	1. Практико-ориентированные теоретические задания на состав воды и способы выражения концентраций и пересчет концентраций. Лабораторная работа: Очистка воды от загрязнений; – Определение жесткости воды и способы ее устранения.
4.3	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 3.2	Химический контроль качества продуктов питания	Исследовать химический состав продуктов питания	1. Тест «Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания». 2. Практико-ориентированные задания по кулинарной тематике. 3. Лабораторная работа: Исследование продуктов питания на наличие белка (мука,

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
				творог, молоко, йогурт), на наличие углеводов (крахмал, глюкоза, сахароза).

Критерии выставления текущих оценок успеваемости Общая характеристика оценочной шкалы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: уверенное знание и понимание учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать междисциплинарные связи; умение применять полученные знания в новой ситуации; – отсутствие ошибок и недочетов при воспроизведении изученного материала, выполнении работы (самостоятельно устраняет отдельные неточности с помощью дополнительных вопросов преподавателя); – соблюдение культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: знание основного учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать внутридисциплинарные связи; – недочѐты при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – соблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне минимальных требований; – умение воспроизводить изученный материал, затруднения в ответе на вопросы; наличие грубой ошибки или нескольких негрубых ошибок при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение отдельных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне ниже минимальных требований, фрагментарные представления об изученном материале; – отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы; – наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, выполнении работы;

	несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ

Критерии выставления отметок за устные ответы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – последовательно, чѐтко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; – показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей; умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; – самостоятельно анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов; свободно устанавливает междисциплинарные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутридисциплинарные связи; – уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении новых, ранее не встречавшихся задач. – излагает учебный материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя; – рационально использует наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ; имеет необходимые навыки работы с приборами, чертежами, схемами и графиками, сопутствующими ответу; – допускает в ответе недочеты, которые легко исправляет по требованию преподавателя
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: показывает знание всего изученного учебного материала; дает в основном правильный ответ; – учебный материал излагает в обоснованной логической последовательности с приведением конкретных примеров, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов в использовании терминологии учебного предмета, которые может исправить самостоятельно при помощи преподавателя; – анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов с помощью преподавателя; соблюдает основные правила культуры устной речи; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: – демонстрирует усвоение основного содержания учебного материала, имеет пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению учебного материала; – применяет полученные знания при ответе на вопрос, анализе предложенных ситуаций по образцу;

	– допускает ошибки в использовании терминологии учебного предмета; – показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; – выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; – затрудняется при анализе и обобщении учебного материала, результатов проведенных наблюдений и опытов; – дает неполные ответы на вопросы или воспроизводит содержание ранее изученного материала, слабо связанного с заданным вопросом; – использует неупорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не раскрыл основное содержание учебного материала в пределах поставленных вопросов; – не умеет применять имеющиеся знания к решению конкретных вопросов и задач по образцу; – допускает в ответе более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя

Критерии выставления отметок за практические (лабораторные) задания

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в рациональной последовательности и полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – получил результаты с заданной точностью; оценил погрешность измерения; грамотно, логично описал проведенные наблюдения и сформулировал выводы из результатов опыта (наблюдения)
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности, но не в рациональной последовательности; – выполнил не менее двух остальных требований, соответствующих отметке «отлично»
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование с помощью преподавателя; выполнил работу не менее чем на половину с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – выполнил не менее одного требования из числа остальных, соответствующих отметке «отлично»

«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не смог определить цель работы и подготовить необходимое оборудование самостоятельно; – выполнил работу менее чем на половину, либо допустил нарушение правил техники безопасности

Контроль знаний в форме теста

При проведении контроля знаний в форме теста рекомендуются следующие критерии оценки:

90-100 % выполненных заданий - «отлично»; 70 - 89 % выполненных заданий - «хорошо»; 50-69 % выполненных заданий - «удовлетворительно»; менее 50 % - «неудовлетворительно».

Результатом проекта является одна из следующих работ:

– письменная работа (реферат, аналитические материалы, обзорные материалы, отчеты о проведенных исследованиях);

– отчѐтные материалы по социальному проекту.

Проект оценивается по критериям сформированности:

– познавательных универсальных учебных действий, включающих способность к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем, умение поставить проблему и выбрать способы еѐ решения, в том числе поиск и обработку информации, формулировку выводов и (или) обоснование и реализацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, макета, объекта, творческого решения и других;

– предметных знаний и способов действий: умение раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой или темой использовать имеющиеся знания и способы действий;

– регулятивных универсальных учебных действий: умение самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени; использовать ресурсные возможности для достижения целей; осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях;

– коммуникативных универсальных учебных действий: умение ясно изложить и оформить выполненную работу, представить еѐ результаты, аргументированно ответить на вопросы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.11 Биология

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.11 Биология»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **«ООД.11 Биология»** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 07, ПК 3.1.

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины

Цель общеобразовательной дисциплины:
- овладение обучающимися знаниями о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга и приобретение умений использовать эти знания для грамотных действий в отношении объектов живой природы и решения различных жизненных проблем.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Личностные результаты:** **В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **Метапредметные результаты:**	**ПРб 01.** Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания естественных наук, в формировании современной естественно- научной картины мира и научного мировоззрения, о вкладе российских и зарубежных учѐных - биологов в развитие биологии, функциональной грамотности человека для решения жизненных задач; **ПРб 02.** Умение раскрывать содержание биологических терминов и понятий: вид, популяция, генофонд, эволюция, движущие силы (факторы) эволюции, приспособленность организмов, видообразование, экологические факторы, экосистема, продуценты, консументы, редуценты, цепи питания, экологическая пирамида, биогеоценоз, биосфера; **ПРб 03.** Умение излагать биологические теории (эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции), законы и закономерности (зародышевого сходства К.М. Бэра, чередования главных направлений и путей эволюции А.Н.

	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать еѐ всесторонне; - использовать при освоении знаний приѐмы логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, классификации, обобщения), раскрывать смысл биологических понятий (выделять их характерные признаки, устанавливать связи с другими понятиями); - определять цели деятельности, задавая параметры и критерии их достижения, соотносить результаты деятельности с поставленными целями; - использовать биологические понятия для объяснения фактов и явлений живой природы; - строить логические рассуждения (индуктивные, дедуктивные, по аналогии), выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, формулировать выводы и заключения; - применять схемно-модельные средства для представления существенных связей и отношений в изучаемых биологических объектах, а также противоречий разного рода, выявленных в различных	Северцова, учения о биосфере В.И. Вернадского), определять границы их применимости к живым системам; **ПРб 04.** Умение владеть методами научного познания в биологии: наблюдение и описание живых систем, процессов и явлений, организация и проведение биологического эксперимента, выдвижение гипотезы, выявление зависимости между исследуемыми величинами, объяснение полученных результатов, использованных научных понятий, теорий и законов, умение делать выводы на основании полученных результатов; **ПРб 05.** Умение выделять существенные признаки строения биологических объектов: видов, популяций, продуцентов, консументов, редуцентов, биогеоценозов и экосистем, особенности процессов: наследственной изменчивости, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов, действия экологических факторов на организмы, переноса веществ и потока энергии в экосистемах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и биогеохимических циклов в биосфере; **ПРб 06.** Умение применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и

	информационных источниках; - разрабатывать план решения проблемы с учѐтом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. **Базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, обладать способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - использовать различные виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в учебных ситуациях, в	здоровья окружающих людей, соблюдения норм грамотного поведения в окружающей природной среде, понимание необходимости использования достижений современной биологии для рационального природопользования; **ПРб 07.** Умение решать элементарные биологические задачи, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания); **ПРб 08.** Умение выполнять лабораторные и практические работы, соблюдать правила при работе с учебным и лабораторным оборудованием; **ПРб 09.** Уумение критически оценивать и интерпретировать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы), рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию; **ПРб 10.** Умение создавать собственные письменные и устные сообщения, обобщая биологическую информацию из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.

	том числе при создании учебных и социальных проектов; - формировать научный тип мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу еѐ решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретѐнный опыт; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и	

	практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. **Работа с информацией:** - ориентироваться в различных источниках информации (тексте учебного пособия, научно-популярной литературе, биологических словарях и справочниках, компьютерных базах данных, в Интернете), анализировать информацию различных видов и форм представления, критически оценивать еѐ достоверность и непротиворечивость; - формулировать запросы и применять различные методы при поиске и отборе биологической информации, необходимой для выполнения учебных задач; - приобретать опыт использования информационно-коммуникативных технологий, совершенствовать культуру активного использования различных поисковых систем; - самостоятельно выбирать оптимальную форму представления биологической информации (схемы,	

	графики, диаграммы, таблицы, рисунки и другое); - использовать научный язык в качестве средства при работе с биологической информацией: применять химические, физические и математические знаки и символы, формулы, аббревиатуру, номенклатуру, использовать и преобразовывать знаково-символические средства наглядности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Личностные результаты:** **В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;	**ПРб 02.** Умение раскрывать содержание биологических терминов и понятий: вид, популяция, генофонд, эволюция, движущие силы (факторы) эволюции, приспособленность организмов, видообразование, экологические факторы, экосистема, продуценты, консументы, редуценты, цепи питания, экологическая пирамида, биогеоценоз, биосфера; **ПРб 03.** Умение излагать биологические теории (эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции), законы и закономерности (зародышевого сходства К.М. Бэра, чередования главных направлений и путей эволюции А.Н. Северцова, учения о биосфере В.И. Вернадского), определять границы их применимости к живым системам; **ПРб 04.** Умение владеть методами научного

	Метапредметные результаты: **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** общение: -осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, активно участвовать в диалоге или дискуссии по существу обсуждаемой темы (умение задавать вопросы, высказывать суждения относительно выполнения предлагаемой задачи, учитывать интересы и согласованность позиций других участников диалога или дискуссии); - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, предпосылок возникновения конфликтных ситуаций, уметь смягчать конфликты и вести переговоры; - владеть различными способами общения и взаимодействия, понимать намерения других людей, проявлять уважительное отношение к собеседнику и в корректной форме формулировать свои возражения; - развѐрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. - совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении биологической проблемы, обосновывать необходимость применения	познания в биологии: наблюдение и описание живых систем, процессов и явлений, организация и проведение биологического эксперимента, выдвижение гипотезы, выявление зависимости между исследуемыми величинами, объяснение полученных результатов, использованных научных понятий, теорий и законов, умение делать выводы на основании полученных результатов;

	групповых форм взаимодействия при решении учебной задачи; - выбирать тематику и методы совместных действий с учѐтом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по еѐ достижению: составлять план действий, распределять роли с учѐтом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	**Личностные результаты:** **В части** **- экологического воспитания:** экологически	**ПРб 04.** Умение владеть методами научного познания в биологии: наблюдение и описание живых систем, процессов и явлений, организация и проведение биологического эксперимента, выдвижение гипотезы,

применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	целесообразное отношение к природе как источнику жизни на Земле, основе еѐ существования; - повышение уровня экологической культуры: приобретение опыта планирования поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды; - осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения; - способность использовать приобретаемые при изучении биологии знания и умения при решении проблем, связанных с рациональным природопользованием (соблюдение правил поведения в природе, направленных на сохранение равновесия в экосистемах, охрану видов, экосистем, биосферы); - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей природной среде, умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их; - наличие развитого экологического мышления, экологической культуры, опыта деятельности экологической направленности, умения руководствоваться ими в познавательной, коммуникативной и социальной практике, готовности к участию в практической деятельности экологической	выявление зависимости между исследуемыми величинами, объяснение полученных результатов, использованных научных понятий, теорий и законов, умение делать выводы на основании полученных результатов; **ПРб 05.** Умение выделять существенные признаки строения биологических объектов: видов, популяций, продуцентов, консументов, редуцентов, биогеоценозов и экосистем, особенности процессов: наследственной изменчивости, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов, действия экологических факторов на организмы, переноса веществ и потока энергии в экосистемах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и биогеохимических циклов в биосфере; **ПРб 06.** Умение применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения норм грамотного поведения в окружающей природной среде, понимание необходимости использования достижений современной биологии для рационального природопользования;

	направленности; - **ценности научного познания:** сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - понимание специфики биологии как науки, осознание еѐ роли в формировании рационального научного мышления, создании целостного представления об окружающем мире как о единстве природы, человека и общества, в познании природных закономерностей и решении проблем сохранения природного равновесия; - убеждѐнность в значимости биологии для современной цивилизации: обеспечения нового уровня развития медицины, создания перспективных биотехнологий, способных решать ресурсные проблемы развития человечества, поиска путей выхода из глобальных экологических проблем и обеспечения перехода к устойчивому развитию, рациональному использованию природных ресурсов и формированию	

	новых стандартов жизни; - заинтересованность в получении биологических знаний в целях повышения общей культуры, естественно-научной грамотности как составной части функциональной грамотности обучающихся, формируемой при изучении биологии; - понимание сущности методов познания, используемых в естественных науках, способность использовать получаемые знания для анализа и объяснения явлений окружающего мира и происходящих в нѐм изменений, умение делать обоснованные заключения на основе научных фактов и имеющихся данных с целью получения достоверных выводов; - способность самостоятельно использовать биологические знания для решения проблем в реальных жизненных ситуациях; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - готовность и способность к непрерывному образованию и самообразованию, к активному получению новых знаний по биологии в соответствии с жизненными потребностями.	

	Метапредметные результаты: **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **самоорганизация:** - использовать биологические знания для выявления проблем и их решения в жизненных и учебных ситуациях; - выбирать на основе биологических знаний целевые и смысловые установки в своих действиях и поступках по отношению к живой природе, своему здоровью и здоровью окружающих; - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учѐтом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;	

	- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретѐнный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. **самоконтроль:** - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, использовать приѐмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности.	
ПК 3.1	**Личностные результаты:** - понимания ценностей здорового и безопасного образа жизни, необходимости ответственного	**ПРб 01.** Сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры

	отношения к собственному физическому и психическому здоровью; - соблюдения правил безопасного обращения с веществами в быту, повседневной жизни и в трудовой деятельности; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; **Метапредметные результаты:** - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;	личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы в академических часах	**140**
Всего во взаимодействии с преподавателем	**140**
в т.ч.:	
теоретическое обучение	**102**
практические занятия	**20**
лабораторные занятия	-
Профессионально ориентированное содержание (в форме практической подготовки)	20
в т.ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	12
Консультации	**12**
Экзамен	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена (2 семестр)	**6**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды общих и профессиональ ных компетенций (указанных в разделе 1.2) и предметных результатов, формировани ю которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		**32/0**	
Тема 1.1.	**Основное содержание**		ОК 01
Биология как наука. Общая характеристика жизни	Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем.	**2**	ОК 04 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 09
Тема 1.2.	**Основное содержание**	**12**	ОК. 01

Структурно-функциональная организация клеток	1. Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки.	**2**	ОК. 04 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 09
	2. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги). Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков.	**2**	
	3. Химический состав клетки. Неорганические вещества клетки, их биологическая роль.	**2**	
	4. Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Белки. Структура и функции белковой молекулы. Ферменты, принцип их действия. Углеводы. Биологические функции углеводов. Липиды. Общий план строения. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Классификация липидов. Биологические функции липидов. АТФ. Строение молекулы АТФ. Биологические функции АТФ	**2**	
	5. Органоиды клетки. Строение плазматической мембраны. Транспорт веществ через плазматическую мембрану: пассивный и активный. Цитоплазма. Цитозоль. Цитоскелет. Одномембранные органоиды клетки: эндоплазматическая сеть (ЭПС), аппарат Гольджи, лизосомы, пероксисомы, вакуоли растительных клеток. Строение и функции одномембранных органоидов клетки. Клеточный сок. Тургор.	**2**	
	6. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды: хлоропласты, хромопласты, лейкопласты, их строение и функции. Ядерный аппарат клетки, строение и функции. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, микротрубочки, клеточный центр. Органоиды движения: реснички и жгутики. Строение и функции немембранных	**2**	

	органоидов клетки.		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1. Сравнение строения клеток растений и животных.	**2**	
Тема 1.3. Структурно-функциональны е факторы наследственност и	**Основное содержание**		ОК. 01 ОК. 04 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 08 ПРб 09
	Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Строение нуклеиновых кислот. Нуклеотиды. Комплементарные азотистые основания. Правило Чаргаффа. Структура ДНК – двойная спираль. Местонахождение и биологические функции ДНК. ДНК-экспертиза. Виды РНК. Функции РНК в клетке.	**2**	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий:		
	Практическое занятие № 2. Решение задач на определение последовательности нуклеотидов.	**2**	
Тема 1.4. Процессы матричного синтеза	**Основное содержание**		
	Матричный синтез ДНК – репликация. Принципы репликации ДНК. Механизм репликации ДНК. Репарация ДНК (дореплекативная, постреплекативная). Реакции матричного синтеза. Принцип комплементарности в реакциях матричного синтеза. ДНК и гены. Генетический код, его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция и еѐ этапы. Условия биосинтеза белка. Строение т-РНК и кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка.	**2**	

Тема 1.5. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	**Основное содержание**	**6**	ОК. 01 ОК. 04 ПРб 04
	1. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Энергетическое обеспечение клетки: превращение АТФ в обменных процессах. Ферментативный характер реакций клеточного метаболизма.	**2**	
	2. Первичный синтез органических веществ в клетке. Пластический обмен. Анаэробный энергетический обмен. Анаэробные организмы. Брожение, автотрофный и гетеротрофный тип питания. Анаэробные микроорганизмы как объекты биотехнологии. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Биологическое окисление, или клеточное дыхание.	**2**	
	3. Фотосинтез. Световая и темновая фазы фотосинтеза. Фотолиз воды. Хемосинтез.	**2**	
Тема 1.6. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	**Основное содержание**	**4**	ОК. 01 ОК. 04 ПРб 04
	1 Клеточный цикл, его периоды и регуляция. Периоды интерфазы их особенности. Дифференциация клетки и арест клеточного цикла. Деление клетки – митоз. Стадии митоза и происходящие процессы. Кариокинез и цитокинез. Биологическое значение митоза.	**2**	
	2. Мейоз – редукционное деление клетки. Стадии мейоза. Мейоз – основа полового размножения. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза. Эффекты мейоза. Мейоз в жизненном цикле организмов.	**2**	
Раздел 2. Строение и функции организма		**36/12**	
Тема 2.1. Строение организма	**Основное содержание**		ОК. 01 ОК. 04
	Многоклеточные организмы. Взаимосвязь частей многоклеточного организма. Функция. Органы и системы органов. Аппараты органов. Гомеостаз организма и его поддержание в	**2**	

	процессе жизнедеятельности. Ткани животных и человека. Органы и системы органов животных и человека. Значение опоры, движения, питания, дыхания, транспорта веществ, выделения, защиты. Значение проявления раздражимости и регуляции.		ПК 3.1 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий:	**-**	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Практическое занятие № 3. Ткани, органы и системы органов растений. Строение организма растений. Ткани растений. Органы растений.	**2/2**	
Тема 2.2. Формы размножения организмов	**Основное содержание**	**-**	ОК. 01 ОК. 04 ПК 3.1 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03
	Профессионально ориентированное содержание		
	Формы размножения организмов на примере растений. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения: простое деление надвое, почкование, размножение спорами, вегетативное размножение, фрагментация, клонирование. Половое размножение.	**2/2**	
Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека	**Основное содержание**	**4**	ОК. 01 ОК. 04 ПК 3.1
	1. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Партеногенез. Эмбриогенез (на примере ланцетника). Стадии эмбриогенеза. Рост и развитие животных. Постэмбриональный период. Прямое и непрямое развитие.	**2**	

	Развитие с метаморфозом у беспозвоночных и позвоночных животных. Стадии постэмбрионального развития у животных		ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03
	2. Периоды онтогенеза человека. Биологическое старение и смерть. Геронтология.	**2**	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий:	**-**	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Практическое занятие № 4. Периоды онтогенеза растений. Гаметофит и спорофит. Размножение и развитие водорослей. Размножение и развитие споровых растений. Размножение и развитие семенных растений. Рост.	**2/2**	
Тема 2.4. Закономерности наследования	**Основное содержание**	**6**	ОК. 01 ОК. 04 ПРб 04 ПРб 08
	1. Генетика как наука о наследственности и изменчивости организмов. Основные генетические понятия и символы. Ген. Генотип. Фенотип. Аллельные гены. Альтернативные признаки. Доминантный и рецессивный признаки. Гомозигота и гетерозигота. Чистая линия. Гибриды. Основные методы генетики: гибридологический, цитологические, молекулярно-генетические.	**2**	
	2. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя: Моногибридное скрещивание. Правило доминирования. Закон единообразия первого поколения. Закон расщепления признаков. Цитологические основы моногибридного скрещивания. Гипотеза чистоты гамет. Анализирующее скрещивание.	**2**	
	3. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Полигибридное наследование и его закономерности.	**2**	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий:	**-**	
	Профессионально ориентированное содержание		

	Практическое занятие № 5. Решение генетических задач при скрещивании у растений.	**2/2**	
Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков	**Основное содержание**		ОК. 01 ОК. 04 ПРб 04 ПРб 07
	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом. Хромосомная теория наследственности. Генетическое картирование хромосом. Использование кроссинговера для составления генетических карт хромосом	**2**	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий:	**-**	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Практическое занятие № 6. Решение генетических задач при сцепленном наследовании у растений.	**2/2**	
Тема 2.6. Генетика человека	**Основное содержание**	**4**	
	1. Хромосомный механизм определения пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметный и гетерогаметный пол. Генетическая структура половых хромосом. Наследование признаков, сцепленных с полом. Кариотип человека. Методы изучения генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, популяционно-статистический.	**2**	
	2. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека.	**2**	
Тема 2.7.	**Основное содержание**	**4**	ОК. 01

Закономерности изменчивости	1. Взаимодействие генотипа и среды при формировании фенотипа. Изменчивость признаков. Качественные и количественные признаки. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Модификационная, или фенотипическая изменчивость. Роль среды в модификационной изменчивости. Норма реакции признака. Вариационный ряд и вариационная кривая. Характеристика модификационной изменчивости.	**2**	ОК. 04 ПРб 04 ПРб 07
	2. Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мутационная изменчивость. Виды мутаций: генные, хромосомные, геномные. Причины возникновения мутаций.	**2**	
Тема 2.8. Селекция организмов	**Основное содержание**		
	1. Селекция как наука. Методы селекционной работы. Гетерозис и его причины. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный. Этапы комбинационной селекции. Сорт, порода, штамм.	**2**	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Достижения селекции у растений. Расширение генетического разнообразия селекционного материала: полиплоидия, отдаленная гибридизация, экспериментальный мутагенез, клеточная инженерия, хромосомная инженерия, генная инженерия. Биобезопасность.	**2/2**	ПК 3.1
Раздел 3. Теория эволюции		**20/0**	
Тема 3.1. История эволюционного	**Основное содержание**	**8**	
	1. Первые эволюционные концепции. Градуалистическая эволюционная концепция Ж.Б.	**2**	

учения. Микроэволюция	Ламарка. Движущие силы эволюции. Креационизм и трансформизм. Систематика К. Линнея и еѐ значение для формирования идеи эволюции. Предпосылки возникновения дарвинизма. Эволюция видов в природе. Борьба за существование. Естественный отбор. Дивергенция признаков и видообразование. Основные положения синтетической теории эволюции (СТЭ). Роль эволюционной теории в формировании научной картины мира.		
	2. Микроэволюция и макроэволюция как этапы эволюционного процесса. Генетические основы эволюции. Мутации и комбинации как элементарный эволюционный материал. Популяция как элементарная единица эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Миграция. Изоляция популяций: географическая (пространственная), биологическая (репродуктивная).	**2**	
	3. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Борьба за существование как механизм действия естественного отбора в популяциях. Вид и его критерии (признаки). Видообразование как результат микроэволюции	**2**	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий:	**2**	
	Практическое занятие № 7. Приспособление организмов к разным средам обитания.		
Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	**Основное содержание**	**6**	ОК. 01 ОК. 04 ПРб 01 ПРб 02
	1 Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса: ароморфоз, идиоадаптация, общая дегенерация. Методы изучения макроэволюции. Закон зародышевого сходства (Закон К. Бэра). Биогенетический закон (Э. Геккель, Ф. Мюллер). Общие закономерности (правила) эволюции.	**2**	

	2. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле: креационизм, самопроизвольное (спонтанное) зарождение, стационарное состояние, панспермия, биопоэз. Начало органической эволюции. Появление первых клеток. Эволюция метаболизма. Эволюция первых клеток. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов.	**2**	ПРб 03
	3. Возникновение основных царств эукариот. Основные черты эволюции растительного мира. Основные черты эволюции животного мира	**2**	
Тема 3.3. Происхождение человека – антропогенез	**Основное содержание**	**6**	ОК. 01 ОК. 04 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 09
	1. Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство человека с животными. Отличия человека от животных. Прямохождение и комплекс связанных с ним признаков. Развитие головного мозга и второй сигнальной системы. Соотношение биологических и социальных факторов в антропогенезе.	**2**	
	2. Основные стадии антропогенеза. Дриопитеки – предки человека и человекообразных обезьян. Протоантроп – предшественник человека. Архантроп – древнейший человек. Палеоантроп – древний человек. Неоантроп – человек современного типа. Эволюция современного человека.	**2**	
	3. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Время и место возникновения человеческих рас. Единство человеческих рас	**2**	
Раздел 4. Экология		**30/6**	2
Тема 4.1. Экологические факторы и	**Основное содержание**		ОК. 01 ОК. 04
	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная,	**2**	

среды жизни	внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда		ОК. 07 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 09 ПРб 10
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	**Основное содержание**	**4**	
	1. Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура (В.Н. Сукачев). Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Отличия агроэкосистем от биогеоценозов. Урбоэкосистемы. Основные компоненты урбоэкосистем.	**2**	
	2. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Отличия агроэкосистем от биогеоценозов. Урбоэкосистемы. Основные компоненты урбоэкосистем.	**2**	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий:		
	Практическое занятие № 8. Решение заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии	**2**	
Тема 4.3. Биосфера - глобальная	**Основное содержание**	**4**	ОК. 01 ОК. 04
	1. Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его	**2**	

экологическая система	функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере.		ОК. 07 ПК 3.1 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 09 ПРб 10
	2. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности.	**2**	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий:	**-**	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Практическое занятие № 9. Решение экологических задач.	**2/2**	
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	**Основное содержание**	**6**	ОК. 01 ОК. 04 ОК. 07 ПК 3.1 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 09 ПРб 10
	1. Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия (химическое, физическое, биологическое, отходы производства и потребления).	**2**	
	2. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу (загрязнения и их источники, истощения вод).	**2**	
	3. Воздействия на литосферу (деградация почвы, воздействие на горные порода, недра). Антропогенные воздействия на биотические сообщества (леса и растительные сообщества, животный мир).	**2**	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий:	**-**	
	Профессионально ориентированное содержание		

	Практическое занятие № 10. Решение практико-ориентированное расчетное задание по расчету структуры запасов древесины.	**2/2**	
Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	**Основное содержание**	**6**	
	1. Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Вредные привычки: последствия и профилактика. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Группы здоровья. Основы закаливания.	**2**	
	2. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды.	**2**	
	3. Бытовые отходы. Проблемы промышленных и бытовых отходов в городе.	**2**	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Практическое занятие № 11. Определение суточного рациона питания. (Биохимические аспекты рационального питания).	**2/2**	
Раздел 5. Биология в жизни		**4/2**	
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	**Основное содержание**		ОК. 01 ОК. 04 ОК. 07 ПРб 01 ПРб 02
	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).	**2**	

			ПРб 05 ПРб 06 ПРб 08
Тема 5.2. Биотехнологии и растения	**Основное содержание**	**-**	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Практическое занятие № 12. Развитие биотехнологий с использованием растений, применение продуктов биотехнологии в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).	**2/2**	ПК 3.1
Всего:		**122**	
Промежуточная аттестация по дисциплине – экзамен		**6**	
Консультации		**12**	
Итого:		**140**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы осуществляется в учебном кабинете «Биология», в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.
Эффективность преподавания зависит от наличия соответствующего материально- технического оснащения. Это объясняется особенностями учебной дисциплины, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
16.	Стол преподавателя	Размеры (ШхГхВ): не менее 1200х500х700мм.
17.	Столы ученические (парты) регулируемые	Размеры (ШхГхВ): не менее 1200х500х700мм.
18.	Стул преподавателя	Согласно технической документации
19.	Стулья ученические регулируемые	Согласно технической документации
20.	Доска меловая	Доска меловая 180*120см
21.	Шкаф гардеробный	Согласно технической документации
22.	Шкаф для документов	Согласно технической документации
23.	Вытяжной шкаф	Согласно технической документации
24.	Раковины	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
3.	Автоматизированное рабочее место преподавателя(компьютер, принтер, лицензионное программное обеспечение)	Компьютер (процессор не менее Core 2, оперативная память объемом не менее 3 Гб, монитор не менее17", офисный пакет программного обеспечения) Принтер лазерный, черно-белая печать
4.	Софит для освещения классной доски с кронштейном	

III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
5.	Плакаты	Портреты выдающихся ученых, плакаты по темам дисциплины
6.	Презентации	Мультимедийные презентации по темам дисциплины
7.	Микроскоп	Набор микропрепаратов по общей биологии
8.	Профессионально ориентированные задания	Индивидуальные комплекты заданий с учетом профессиональной направленности
9.	Локальная сеть	с выходом в сеть Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Агафонова И.Б., Сивоглазов В.И. Биология. 10-11 класс. (Базовый/Углубленный) учебник: М.: Просвещение, 2021. – 256 с.
2. Каменский А.А., Касперская Е.К., Сивоглазов В.И. Биология (базовый уровень): учебник.-М.: АО «Издательство «Просвещение», 2021

3.2.2. Основные электронные издания

1. Биология [Электронный ресурс]: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 378 с. — (Профессиональное образование). — Режим доступа: https://biblio-online.ru/bcode
2. Биология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469487.
3. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. —

Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-07499-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/474244.

4. Арбузова, Е. Н. Теория и методика обучения биологии в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для вузов / Е. Н. Арбузова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 295 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08082-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/473901.

5. Арбузова, Е. Н. Теория и методика обучения биологии в 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для вузов / Е. Н. Арбузова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 319 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08083-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/474857.

6. Лапицкая, Т. В. Биология. Тесты : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Лапицкая. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 40 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14157-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/468234.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Константинов, В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей [Текст]: учебник для учреждений СПО/В.М.Константинов, А.Г.Резанов, Е.О.Фадеева.-8-еизд.,,стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2019.-320с.

2. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 378 с. — (Профессиональное образование).

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Методы оценки**
ПРб 01	**<u>Стартовая диагностика</u>** тестирование
ПРб 02	**<u>Текущий контроль</u>** устный опрос; фронтальный опрос; оценка контрольных работ; наблюдение за ходом выполнения практических заданий; оценка выполнения практических заданий; - оценка практических работ (решения профессионально ориентированных задач); оценка тестовых заданий;
ПРб 03	
ПРб 04	
ПРб 05	
ПРб 06	
ПРб 07	**<u>Промежуточная аттестация</u>** экзамен
ПРб 08	
ПРб 09	
ПРб10	

Общая компетенци я	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
	Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого	Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого»
ОК 01 ОК 04	Биология как наука. Общая характеристика жизни	Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками. Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии» Заполнение сравнительной таблицы сходства и

		различий живого и не живого
ОК. 01 ОК. 04	Структурно-функциональная организация клеток	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах Выполнение и защита лабораторных работ: «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Практическое занятие. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК. 01 ОК. 04	Структурно-функциональные факторы наследственности	Фронтальный опрос Разработка глоссария Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК
ОК. 01 ОК. 04	Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Фронтальный опрос Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ
ОК. 01 ОК. 04	Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Обсуждение по вопросам лекции Разработка ленты времени жизненного цикла
	Раздел 2. Строение и функции организма	Контрольная работа ―Строение и функции организма‖
ОК. 01 ОК. 04 ПК 3.1	Строение организма	Оцениваемая дискуссия Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой

		их функций
ОК. 01 ОК. 04 ПК 3.1	Формы размножения организмов	Фронтальный опрос Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов
ОК. 01 ОК. 04 ПК 3.1	Онтогенез растений, животных и человека	Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам Тест/опрос Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
ОК. 01 ОК. 04	Закономерности наследования	Разработка глоссария Фронтальный опрос Тест по вопросам лекции Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания
ОК. 01 ОК. 04	Сцепленное наследование признаков	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания
ОК. 01 ОК. 04	Закономерности изменчивости	Тест. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания
	Раздел 3. Теория	Контрольная работа —Теоретические аспекты

	эволюции	эволюции жизни на Земле‖
ОК. 01 ОК. 04	История эволюционного учения. Микроэволюция	Фронтальный опрос Разработка глоссария терминов Разработка ленты времени развития эволюционного учения
ОК. 01 ОК. 04	Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	Оцениваемая дискуссия: использование аргументов, биологической терминологии и символики для доказательства родства организмов разных систематических групп Разработка ленты времени возникновения и развития жизни на Земле
ОК. 01 ОК. 04	Происхождение человека – антропогенез	Фронтальный опрос Разработка ленты времени происхождения человека
	Раздел 4. Экология	
ОК. 01 ОК. 04 ОК. 07	Экологические факторы и среды жизни. Популяция, сообщества, экосистемы	Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов. Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии
ОК. 01 ОК. 04 ОК. 07	Биосфера - глобальная экологическая система	Оцениваемая дискуссия Тест
ОК. 01 ОК. 04 ОК. 07 ПК 3.1	Влияние антропогенных факторов на биосферу. Влияние социально-экологических	Тест Оцениваемая дискуссия Решение экологических задач

	факторов на здоровье человека	
	Раздел 5. Биология в жизни	
ОК. 01 ОК. 04 ОК. 07 ПК 3.1	Биотехнологии в жизни каждого	Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, металлургических технологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией) *****В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия с примерами производственных технологий в промышленном предприятии.

Критерии выставления текущих оценок успеваемости Общая характеристика оценочной шкалы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: уверенное знание и понимание учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать междисциплинарные связи; умение применять полученные знания в новой ситуации; – отсутствие ошибок и недочетов при воспроизведении изученного материала, выполнении работы (самостоятельно устраняет отдельные неточности с помощью дополнительных вопросов преподавателя); – соблюдение культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: знание основного учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать внутридисциплинарные связи; – недочѐты при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – соблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: знание учебного материала на уровне минимальных требований;

	– умение воспроизводить изученный материал, затруднения в ответе на вопросы; наличие грубой ошибки или нескольких негрубых ошибок при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение отдельных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне ниже минимальных требований, фрагментарные представления об изученном материале; – отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы; – наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ

Критерии выставления отметок за устные ответы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – последовательно, чѐтко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; – показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей; умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; – самостоятельно анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов; свободно устанавливает междисциплинарные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутридисциплинарные связи; – уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении новых, ранее не встречавшихся задач. – излагает учебный материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя; – рационально использует наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ; имеет необходимые навыки работы с приборами, чертежами, схемами и графиками, сопутствующими ответу; – допускает в ответе недочеты, которые легко исправляет по требованию преподавателя
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: показывает знание всего изученного учебного материала; дает в основном правильный ответ; – учебный материал излагает в обоснованной логической последовательности с приведением конкретных примеров, при этом

	допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов в использовании терминологии учебного предмета, которые может исправить самостоятельно при помощи преподавателя; – анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов с помощью преподавателя; соблюдает основные правила культуры устной речи; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: – демонстрирует усвоение основного содержания учебного материала, имеет пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению учебного материала; – применяет полученные знания при ответе на вопрос, анализе предложенных ситуаций по образцу; – допускает ошибки в использовании терминологии учебного предмета; – показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; – выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; – затрудняется при анализе и обобщении учебного материала, результатов проведенных наблюдений и опытов; – дает неполные ответы на вопросы или воспроизводит содержание ранее изученного материала, слабо связанного с заданным вопросом; – использует неупорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не раскрыл основное содержание учебного материала в пределах поставленных вопросов; – не умеет применять имеющиеся знания к решению конкретных вопросов и задач по образцу; – допускает в ответе более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя

Критерии выставления отметок за практические (лабораторные) задания

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в рациональной последовательности и полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – получил результаты с заданной точностью; оценил погрешность измерения; грамотно, логично описал проведенные наблюдения и сформулировал выводы из результатов опыта (наблюдения)
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое

	оборудование; выполнил работу в полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности, но не в рациональной последовательности; выполнил не менее двух остальных требований, соответствующих отметке «отлично»
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование с помощью преподавателя; выполнил работу не менее чем на половину с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – выполнил не менее одного требования из числа остальных, соответствующих отметке «отлично»
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не смог определить цель работы и подготовить необходимое оборудование самостоятельно; – выполнил работу менее чем на половину, либо допустил нарушение правил техники безопасности

Контроль знаний в форме теста

При проведении контроля знаний в форме теста рекомендуются следующие критерии оценки: 90-100 % выполненных заданий - «отлично»; 70 - 89 % выполненных заданий - «хорошо»; 50-69 % выполненных заданий - «удовлетворительно»; менее 50 % - «неудовлетворительно».

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.12 Физическая культура

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.12 Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **«ООД.12 Физическая культура»** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08.

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины

Общей целью образования по физической культуре является:

- формирование разносторонней физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, оптимизации трудовой деятельности и организации активного отдыха В программе данная цель конкретизируется и связывается с формированием потребности обучающихся в здоровом образе жизни, дальнейшем накоплении практического опыта по использованию современных систем физической культуры в соответствии с личными интересами и индивидуальными показателями здоровья, особенностями предстоящей учебной и трудовой деятельности. Данная цель реализуется в программе по физической культуре по трѐм основным направлениям.

Развивающая направленность определяется вектором развития физических качеств и функциональных возможностей организма занимающихся, повышением его надѐжности, защитных и адаптивных свойств. Предполагаемым результатом данной направленности становится достижение обучающимися оптимального уровня физической подготовленности и работоспособности, готовности к выполнению нормативных требований комплекса «Готов к труду и обороне».

Обучающая направленность представляется закреплением основ организации и планирования самостоятельных занятий оздоровительной, спортивно–достиженческой и прикладно–ориентированной физической культурой, обогащением двигательного опыта за счѐт индивидуализации содержания физических упражнений разной функциональной направленности, совершенствования технико-тактических действий в игровых видах спорта. Результатом этого направления предстают умения в планировании содержания активного отдыха и досуга в структурной организации здорового образа жизни, навыки в проведении самостоятельных занятий кондиционной тренировкой, умения контролировать состояние здоровья, физическое развитие и физическую подготовленность.

Воспитывающая направленность программы заключается в содействии активной социализации обучающихся на основе формирования научных представлений о социальной сущности физической культуры, еѐ месте и роли в жизнедеятельности современного человека, воспитании социально значимых и личностных качеств. В числе предполагаемых практических результатов данной направленности можно выделить приобщение учащихся к культурным ценностям физической культуры, приобретение способов общения и коллективного взаимодействия во время совместной учебной, игровой и соревновательной деятельности, стремление к физическому совершенствованию и укреплению здоровья.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Личностные результаты:** **В части физического воспитания:** - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; -потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; -активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; **Метапредметные результаты:** **Самоорганизация как часть регулятивных универсальных учебных действий:** -самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; -самостоятельно составлять план решения проблемы с учѐтом	- **ПРб 01.** Характеризовать адаптацию организма к физическим нагрузкам как основу укрепления здоровья, учитывать еѐ этапы при планировании самостоятельных занятий кондиционной тренировкой; - **ПРб 02.** Положительно оценивать роль физической культуры в научной организации труда, профилактике профессиональных заболеваний и оптимизации работоспособности, предупреждении раннего старения и сохранении творческого долголетия; - **ПРб 03.** Выявлять возможные причины возникновения травм во время самостоятельных занятий физической культурой и спортом, руководствоваться правилами их предупреждения и оказания первой помощи. - **ПРб 04.** Планировать оздоровительные мероприятия в режиме учебной и трудовой деятельности с целью профилактики умственного и физического утомления, оптимизации работоспособности и функциональной активности основных психических процессов; - **ПРб 05.** Организовывать и проводить сеансы релаксации, банных процедур и самомассажа с целью восстановления организма после умственных и физических нагрузок; - **ПРб 06.** Проводить самостоятельные занятия по подготовке к успешному выполнению нормативных требований комплекса «Готов к труду и обороне», планировать их содержание и физические нагрузки исходя из индивидуальных результатов в тестовых испытаниях.

	имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; -расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; -оценивать приобретѐнный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний; -постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	- **ПРб 07.** Выполнять упражнения корригирующей и профилактической направленности, использовать их в режиме учебного дня и системе самостоятельных оздоровительных занятий; - **ПРб 08.** Выполнять комплексы упражнений из современных систем оздоровительной физической культуры, использовать их для самостоятельных занятий с учѐтом индивидуальных интересов и потребностей в физическом развитии и физическом совершенствовании; - **ПРб 09.** Демонстрировать технику приѐмов и защитных действий из атлетических единоборств, выполнять их во взаимодействии с партнѐром; - **ПРб 10.** Демонстрировать основные технические и тактические действия в игровых видах спорта, выполнять их в условиях учебной и соревновательной деятельности (футбол, волейбол, баскетбол); - **ПРб 11.** Выполнять комплексы физических упражнений на развитие основных физических качеств, демонстрировать ежегодные приросты в тестовых заданиях Комплекса «Готов к труду и обороне».

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы в академических часах	
Всего во взаимодействии с преподавателем	**78**
вт.ч.:	
теоретическое обучение	**6**
практические занятия	**72**
лабораторные занятия	-
Профессионально ориентированное содержание (в форме практической подготовки)	20
вт.ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	20
Консультации	
Зачет	2
Дифференцированный зачет	2
Промежуточная аттестация в форме зачета (1 семестр) дифференцированного зачета (2 семестр)	**4**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды общих и профессиональных компетенций (указанных в разделе 1.2) и предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1.Знания о физической культуре. Физическая культура, как часть культуры общества и человека		**6/0**	
Тема 1.1. Современное состояние физической культуры и спорта	**Содержание**	2	
	1.Физическая культура как социальное явление. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации	2	ОК 08 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 06 ПРб11
	2.Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» как основа прикладно-ориентированной физической культуры, история и развитие комплекса «Готов к труду и обороне». Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО		
Тема 1.2. Здоровье и здоровый образ жизни	**Содержание**	2	
	1.Здоровый образ жизни современного человека. Роль и значение адаптации организма в организации и планировании мероприятий здорового образа жизни, характеристика основных этапов адаптации. Основные компоненты здорового образа жизни и их влияние на здоровье современного человека.	2	ОК 08 ПРб 01 ПРб 02
	2. Рациональная организация труда как фактор сохранения и укрепления здоровья. Оптимизация работоспособности в режиме трудовой деятельности. Влияние занятий		

	физической культурой на профилактику и искоренение вредных привычек. Личная гигиена, закаливание организма и банные процедуры как компоненты здорового образа жизни		
Тема 1.3. Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья	**Содержание**	2	
	1. Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья *(дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.)*	2	ОК 08 ПРб 01 ПРб 02
	2. Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность		
Раздел 2. Организация самостоятельных занятий:		**6/6**	
Тема 2.1. Организация самостоятельных занятий. Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья. Способы самостоятельной двигательной деятельности.	**Содержание**	2	
	1.Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой	2	ОК 08 ПРб 03 ПРб 05 ПРб 06
	2. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями		
	3. Основные принципы построения самостоятельных занятий.		
	4. Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля		
	5. Физические качества, средства их совершенствования		
Профессионально ориентированное содержание			
Тема 2.2. Физическая культура в режиме трудового дня	**Содержание**	2	
	1. Понятие «профессионально-ориентированная физическая культура», цель и задачи, содержательное наполнение. Оздоровительная физическая культура в режиме учебной и профессиональной деятельности. Зоны риска физического здоровья в	2	ОК 08 ПРб 06 ПРб 07

	профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики		ПРб 08
Тема 2.3. Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание**	*2*	
	1.Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки	*2*	ОК 08 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08
	2. Определение значимых физических и личностных качеств с учѐтом специфики получаемой специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств		
Раздел 3.Физическое совершенствование. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности.		**64/64**	
Профессионально ориентированное содержание		***20/20***	
Тема 3.1. Подбор упражнений, составление и организации занятий проведение комплексов упражнений для различных форм физической культурой	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**	2	
	1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения. 2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности	2	ОК 08 ПРб 03 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 11
Тема 3.2. Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**	2	
	1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	2	ОК 08 ПРб 03 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08

ВФСК «ГТО»			ПРб 11
Тема 3.3.Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий** 1. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	2	ОК 08 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 05 ПРб 06
Тема 3.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**	4	
	1.Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учѐтом специфики будущей профессиональной деятельности		ОК 08 ПРб 03 ПРб 05 ПРб 06
	2.Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учѐтом специфики будущей профессиональной деятельности		
Тема 3.5. Профессионально-прикладная физическая подготовка	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**	10	
	1.Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания	10	ОК 08 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08
	2.Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп		
Промежуточная аттестация	**Зачет с оценкой**	**2**	
Основное содержание		***44/44***	
Тема 3.6. Физические упражнения для	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**	2	
	1. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей		ОК 08 ПРб 06

оздоровительных форм занятий физической культурой	организма, поддержания работоспособности развитие основных физических качеств		ПРб 07 ПРб 08
3.7 Гимнастика			
Тема 3.7. (1) Основная гимнастика *(обязательный вид)*	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**	2	
	1. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приѐмов: построение и перестроение, передвижение, размыкание и смыкание, повороты на месте.		ОК 08 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 10 ПРб 11
	2 Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьба и бег, упражнение в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки.		
Тема 3.7. (2) Спортивная гимнастика	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**	2	
	1.Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши)		ОК 08 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 10
	2.Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши)		
	3.Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)		
	4.Элементы и комбинации на снарядах спортивной гимнастики:		
	Девушки	**Юноши**	
	1. Висы и упоры: толком ног подъем в упор на верхнюю жердь; толком двух ног вис углом; сед углом равновесие на нижней жерди, упор присев на одной махом соскок	1. Висы и упоры: подъем в упор силой; вис согнувшись – вис прогнувшись сзади; подъем переворотом, сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях; подъем разгибов в сед ноги врозь; стойка на плечах из седа ноги врозь; соскок махом назад.	
	2. Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна	2. Перекладина: висы, упоры, переходы из виса в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед (назад)	
	3. Опорные прыжки: через коня	3. Опорные прыжки: через коня ноги врозь	

	углом с косого разбега толчком одной ногой			
Тема 3.7. (3) Акробатика	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**		2	
	1.Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка».			ОК 08 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 11
	2.Совершенствование акробатических элементов			
	3.Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):			
	Девушки	**Юноши**		
	И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.	И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)- Силой опускание в упор лѐжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую (левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П.		
Тема 3.7. (4) Аэробика	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**		2	
	1.Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике.			ОК 08 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 10 ПРб 11
	2.Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой).			
	3.Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, фитбол-аэробика и т. п.).			
Тема 3.7. (5) Атлетическая гимнастика	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**		2	
	1.Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами			ОК 08 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 11
	2.Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнесс оборудования.			
	3.Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и			

	кардиотренажерах.		
Тема 3.7. (6) Самбо	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**	2	
	1. Техника безопасности при занятиях самбо. Специально-подготовительные упражнений для техники самозащиты. Освоение/совершенствование навыков самостраховки, безопасного падения, освобождения от захватов, уход с линии атаки. Силовые упражнения и единоборства в парах. Игровые ситуации и подвижные игры		ОК 08 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 10 ПРб 11
3.8. Спортивные игры			
Тема 3.8. (1) Футбол	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**	2	
	1. Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приѐмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.		ОК 08 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 10 ПРб 11
	2.Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника		
	3. Освоение/совершенствование приѐмов тактики защиты и нападения		
	4.Выполнение технико-тактических приѐмов в игровой деятельности (учебная игра)		
Тема 3.8. (2) Баскетбол	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**	6	
	1.Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приѐмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча		ОК 08 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 10
	2.Освоение и совершенствование приѐмов тактики защиты и нападения		
	3.Выполнение технико-тактических приѐмов в игровой деятельности		
Тема 3.8. (3) Волейбол	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**	6	
	1.Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приѐмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении		ОК 08 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 10
	2.Освоение/совершенствование приѐмов тактики защиты и нападения		

	3.Выполнение технико-тактических приѐмов в игровой деятельности		
Тема 3.8. (4) Бадминтон	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**	2	
	1.Техника безопасности на занятиях бадминтоном. Освоение и совершенствование техники выполнения приѐмов игры: основные стойки, классическая универсальная хватка ракетки, техника ударов, перемещения игрока, подачи, удары по волану техника передвижения игрока к сетке, в стороны, назад		ОК 08 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 10
	2.Освоение/совершенствование приѐмов тактики защиты и нападения		
	3.Выполнение технико-тактических приѐмов в игровой деятельности. Подвижные игры и эстафеты с элементами бадминтона		
Тема 3.8. (5) Теннис	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**	2	
	1.Техника безопасности на занятиях теннисом. Освоение и совершенствование техники выполнения приѐмов игры: упражнения с мячом; способы хватки ракетки (для удара справа, слева, универсальная хватка). Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, подача и приѐм подачи теннисного мяча. Прыжки: «разножка» (серия «разножек»); «лягушка»; в «стартовое» положение; через «коридор» и т.п. Выпады: вперед, в сторону, назад. Бег: приставным, скрестным шагом, «змейкой», «зигзагом», «челночный» бег, ускорения со сменой направления, «семенящий» бег.		ОК08 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 10
	2.Освоение и совершенствование приѐмов тактики защиты и нападения		
	3.Выполнение технико-тактических приѐмов в игровой деятельности Разбор правил игры. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам		
Тема 3.8.(6) Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**	4	ОК 08 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 10
	1. Освоение и совершенствование техники выполнения приѐмов игры. Развитие физических способностей средствами игры		
Тема 3.9. Лѐгкая атлетика	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**	4	
	1.Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;		ОК 08 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 10
	2. Совершенствование техники спринтерского бега		
	3. Совершенствование техники кроссового бега, средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши))		

	4. Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бег по прямой с различной скоростью)		
	5. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега		
	6. Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега		
	7.Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);		
	8. Развитие физических способностей средствами лѐгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.		
Тема 3.10. Плавание	**В том числе практических занятий и лабораторных занятий**	2	
	1.Освоение и совершенствование техники спортивных способов плавания (кроль на груди, на спине; брасс)		ОК 08 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 11
	2. Освоение и совершенствование техники стартов и поворотов		
	3.Освоение прикладных способов плавания, способов транспортировки утопающего		
	4.Развитие физических способностей средствами плавания. Подвижные игры и эстафеты с элементами плавания		
Дифференцированный зачет		**2**	
Всего:		**78**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы осуществляется в Спортивном зале, спортивной площадке с элементами полосы препятствий.

Эффективность преподавания зависит от наличия соответствующего материально- технического оснащения. Это объясняется особенностями учебной дисциплины, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оснащение спортивного зала:

№	Наименование оборудования	Техническое описание
Спортивное оборудование		
	брусья	напольные, параллельные, раздельные
	стенки	гимнастические, деревянные
	щиты	для баскетбола с кольцами
	сетки	для волейбола
	ворота	для футбола
	канат	для лазания, гимнастический
	тренажеры	силовые, комплексные
Спортивный инвентарь		
	скамейки	гимнастические
	гантели	спортивные, разборные
	гири	тренировочные
	штанги	спортивные, разборные
	маты	гимнастические
	скакалки	спортивная, гимнастическая
	секундомеры	спортивный, электронный
	стойки	финишные, переносные
	рулетка	измерительная, металлическая
	палочки	эстафетные, деревянные
	лыжи	беговые с креплениями
	ботинки	лыжные, беговые
	палки	для беговых лыж
	мазь	лыжная для различной температуры
	мячи	баскетбольные
	мячи	волейбольные
	мячи	футбольные
	насосы	для мячей, универсальные
	свистки	судейские
	стойки	для обводки, спортивные
	часы	шахматные
	табло	электронное, спортивное
	табло	ручное, спортивное

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лях В.И. Физическая культура. Учебник СПО. Учебное пособие / В. И. Лях. — 6-е изд. — М.: Просвещение, 2024. — 288 с.
2. Физическая культура: учебник/ М.Я. Виленский, А.Г. Горшков.- 3- е изд., стер.- Москва: КНОРУС, 2024.- 244с.- (Среднее профессиональное образование).

3.2.2. Основные электронные издания

1. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:https://urait.ru/bcode/475342
2. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469681
3. Алхасов, Д. С. Преподавание физической культуры по основным общеобразовательным программам: учебник для среднего профессионального образования / Д. С. Алхасов, С. Н. Амелин. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08312-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/474800
4. Самостоятельная работа студента по физической культуре: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Балышева, В. Л. Кондаков, Е. Н. Копейкина, А. Н. Усатов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13332-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476683
5. Туревский, И. М. Физическая подготовка: сдача нормативов комплекса ГТО: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. М. Туревский, В. Н. Бородаенко, Л. В. Тарасенко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11519-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:https://urait.ru/bcode/476074
6. Бегидова, Т. П. Теория и организация адаптивной физической культуры: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. П. Бегидова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07862-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/473042

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А.А. Бишаева. — Москва: КноРус, 2021. — 299 с.
2. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с.
3. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.
4. Федонов, Р.А., Физическая культура: учебник / Р.А. Федонов. — Москва: Русайнс, 2021. — 256 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Методы оценки**
ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 05 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09 ПРб10 ПРб11	**Стартовая диагностика** сдача норм ГТО **Текущий контроль** защита презентации/доклада-презентации; защита реферата; тестирование; демонстрация комплекса «общеразвивающие упражнения»; составление комплекса упражнений; сдача контрольных нормативов; сдача нормативов ГТО; оценка результатов выполнения практического занятия; наблюдение выполнения на практических занятиях; -составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, заполнение дневника самоконтроля; **Промежуточная аттестация** зачет; дифференцированный зачет.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятия**
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	– защита презентации/доклада-презентации – составление профессиограммы – заполнение дневника самоконтроля – контрольное тестирование составление комплекса у – демонстрация комплекса общеразвивающих упражнений, – сдача контрольных нормативов -сдача нормативов ГТО – выполнение упражнений на дифференцированном зачете

Критерии выставления текущих оценок успеваемости

Общая характеристика оценочной шкалы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: уверенное знание и понимание учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать междисциплинарные связи; умение применять полученные знания в новой ситуации; – отсутствие ошибок и недочетов при воспроизведении изученного материала, выполнении работы (самостоятельно устраняет отдельные неточности с помощью дополнительных вопросов преподавателя); – соблюдение культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: знание основного учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать внутридисциплинарные связи; – недочѐты при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – соблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне минимальных требований; – умение воспроизводить изученный материал, затруднения в ответе на вопросы; наличие грубой ошибки или нескольких негрубых ошибок при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение отдельных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне ниже минимальных требований, фрагментарные представления об изученном материале; – отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы; – наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ

Критерии выставления отметок за практические работы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся: □ если упражнение выполнил точно, свободно и уверенно, обучающийся полностью овладел техникой изученных двигательных действий
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: □ упражнение выполнил преимущественно точно и уверенно, но допущены 1-2 незначительные ошибки в основе и деталях техники
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: □ упражнение выполнил в основном точно, но недостаточно свободно и уверенно, с 3-4 незначительными ошибками или с 1-2 значительными ошибками в основе техники
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: □ упражнение выполнено неточно, допущена грубая ошибка или 3 и более значительных ошибок в основе техники двигательных действии

Контроль знаний в форме теста

При проведении контроля знаний в форме теста рекомендуются следующие критерии оценки:
90-100 % выполненных заданий - «отлично»;
-70 - 89 % выполненных заданий - «хорошо»;
50-69 % выполненных заданий - «удовлетворительно»; менее 50 % - «неудовлетворительно».

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.13 Основы безопасности жизнедеятельности

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ООД.13 «Основы безопасности жизнедеятельности»** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 06, ОК 07.

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины.

1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины

Целью изучения общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является достижение выпускниками базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности в соответствии с актуальными потребностями личности, общества и государства, что предполагает:

- способность применять принципы и правила безопасного поведения в повседневной жизни на основе понимания необходимости ведения здорового образа жизни, причин и механизмов возникновения и развития различных опасных и чрезвычайных ситуаций, готовности к применению необходимых средств и действиям при возникновении чрезвычайных ситуаций;
- сформированность активной жизненной позиции, осознанное понимание значимости личного и группового безопасного поведения в интересах благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;
- знание и понимание роли личности, общества и государства в решении задач обеспечения национальной безопасности и защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие (личностные, метапредметные)	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Личностные результаты гражданское воспитание:** – сформированность активной гражданской позиции обучающегося, готового и способного применять принципы и правила безопасного поведения в течение всей жизни; – уважение закона и правопорядка, осознание своих прав, обязанностей и ответственности в области защиты населения и территории Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций и в других областях, связанных с безопасностью жизнедеятельности; – сформированность базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности как основы для благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства; – готовность противостоять идеологии экстремизма и терроризма, национализма и ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; – готовность к взаимодействию с обществом и государством в обеспечении безопасности жизни и здоровья населения; – готовность к участию в деятельности государственных социальных организаций и институтов гражданского общества в области обеспечения комплексной безопасности личности, общества и государства; **патриотическое воспитание:** – сформированность российской гражданской идентичности, уважения к своему народу, памяти защитников Родины и боевым подвигам Героев Отечества, гордости за свою Родину и Вооружѐнные	**Предметные результаты:** **ПРб 01.** Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; **ПРб 05.** Владение основами медицинских знаний: владение приѐмами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого- социального характера; **ПРб 06.** Знания основ безопасного, конструктивного общения; умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и

	Силы Российской Федерации, прошлое и настоящее многонационального народа России, российской армии и флота; – ценностное отношение к государственным и военным символам, историческому и природному наследию, дням воинской славы, боевым традициям Вооружѐнных Сил Российской Федерации, достижениям России в области обеспечения безопасности жизни и здоровья людей; – сформированность чувства ответственности перед Родиной, идейная убеждѐнность и готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; **духовно-нравственное воспитание:** – осознание духовных ценностей российского народа и российского воинства; – способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, готовность реализовать риск-ориентированное поведение, самостоятельно и ответственно действовать в различных условиях жизнедеятельности по снижению риска возникновения опасных ситуаций, перерастания их в чрезвычайные ситуации, смягчению их последствий; – ответственное отношение к своим родителям, старшему поколению, семье, культуре и традициям народов России, принятие идей волонтѐрства и добровольчества; **эстетическое воспитание:** – эстетическое отношение к миру в сочетании с культурой безопасности жизнедеятельности; – понимание взаимозависимости успешности и полноценного развития и безопасного поведения в повседневной жизни; **физическое воспитание:** – осознание ценности жизни, сформированность ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих; – знание приѐмов оказания первой помощи и готовность применять их в случае необходимости; потребность в регулярном ведении здорового образа жизни;	противодействовать им; сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; **ПРб 07.** Знания о способах безопасного поведения в цифровой среде, умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; **ПРб 09.** Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знание роли государства в противодействии терроризму; умение различать приѐмы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знание порядка действий при угрозе совершения террористического акта, при совершении террористического акта, при проведении контртеррористической операции; **ПРб 10.** Сформированность представлений о роли России в современном мире, угрозах военного характера, роли вооружѐнных сил в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы, прав и обязанностей гражданина в области

	– осознание последствий и активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; **трудовое воспитание:** – готовность к труду, осознание значимости трудовой деятельности для развития личности, общества и государства, обеспечения национальной безопасности; – готовность к осознанному и ответственному соблюдению требований безопасности в процессе трудовой деятельности; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности, включая военно-профессиональную деятельность; – готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **Познавательные универсальные учебные действия базовые логические действия:** – самостоятельно определять актуальные проблемные вопросы безопасности личности, общества и государства, обосновывать их приоритет и всесторонне анализировать, разрабатывать алгоритмы их возможного решения в различных ситуациях; – устанавливать существенный признак или основания для обобщения, сравнения и классификации событий и явлений в области безопасности жизнедеятельности, выявлять их закономерности и противоречия; – определять цели действий применительно к заданной (смоделированной) ситуации, выбирать способы их достижения с учѐтом самостоятельно выделенных критериев в парадигме безопасной жизнедеятельности, оценивать риски возможных последствий для реализации риск-ориентированного поведения; – моделировать объекты (события, явления) в области безопасности личности, общества и государства, анализировать их различные состояния для решения познавательных задач, переносить приобретѐнные знания в повседневную жизнь;	гражданской обороны; знание действия при сигналах гражданской обороны; **ПРб 11.** Знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; **ПРб 12.** Знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.

	– планировать и осуществлять учебные действия в условиях дефицита информации, необходимой для решения стоящей задачи; – развивать творческое мышление при решении ситуационных задач. **Познавательные универсальные учебные действия базовые исследовательские:** – владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами в области безопасности жизнедеятельности; – владеть видами деятельности по приобретению нового знания, его преобразованию и применению для решения различных учебных задач, в том числе при разработке и защите проектных работ; – анализировать содержание учебных вопросов и заданий и выдвигать новые идеи, самостоятельно выбирать оптимальный способ решения задач с учѐтом установленных (обоснованных) критериев; – раскрывать проблемные вопросы, отражающие несоответствие между реальным (заданным) и наиболее благоприятным состоянием объекта (явления) в повседневной жизни; – критически оценивать полученные в ходе решения учебных задач результаты, обосновывать предложения по их корректировке в новых условиях; – характеризовать приобретѐнные знания и навыки, оценивать возможность их реализации в реальных ситуациях; – использовать знания других предметных областей для решения учебных задач в области безопасности жизнедеятельности; переносить приобретѐнные знания и навыки в повседневную жизнь.	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	**ценности научного познания:** – сформированность мировоззрения, соответствующего текущему уровню развития общей теории безопасности, современных представлений о безопасности в технических, естественно-научных, общественных, гуманитарных областях знаний, современной концепции культуры безопасности жизнедеятельности; понимание научно-практических основ учебного предмета ОБЖ,	**ПРб 02.** Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных

принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	осознание его значения для безопасной и продуктивной жизнедеятельности человека, общества и государства; – способность применять научные знания для реализации принципов безопасного поведения (способность предвидеть, по возможности избегать, безопасно действовать в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях); **физическое воспитание:** – осознание ценности жизни, сформированность ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих; **экологическое воспитание:** – сформированность экологической культуры, понимание влияния социальноэкономических процессов на состояние природной среды, осознание глобального характера экологических проблем, их роли в обеспечении безопасности личности, общества и государства; – планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе соблюдения экологической грамотности и разумного природопользования; – активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их; – расширение представлений о деятельности экологической направленности. **познавательные универсальные учебные действия исследовательские действия:** – владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами в области безопасности жизнедеятельности; – владеть видами деятельности по приобретению нового знания, его преобразованию и применению для решения различных учебных задач, в том числе при разработке и защите проектных работ; – анализировать содержание учебных вопросов и заданий и выдвигать новые идеи, самостоятельно выбирать оптимальный способ решения задач с учѐтом установленных (обоснованных) критериев; раскрывать проблемные вопросы, отражающие несоответствие	ситуаций; знание порядка действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; **ПРб 03.** Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте; знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике; знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; **ПРб 04.** Знания о способах безопасного поведения в природной среде, умение применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; **ПРб 08.** Знание основ пожарной безопасности, умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;

	между реальным (заданным) и наиболее благоприятным состоянием объекта (явления) в повседневной жизни; – критически оценивать полученные в ходе решения учебных задач результаты, обосновывать предложения по их корректировке в новых условиях; – характеризовать приобретѐнные знания и навыки, оценивать возможность их реализации в реальных ситуациях; **познавательные универсальные учебные действия работа с информацией:** – владеть навыками самостоятельного поиска, сбора, обобщения и анализа различных видов информации из источников разных типов при обеспечении условий информационной безопасности личности; – создавать информационные блоки в различных форматах с учѐтом характера решаемой учебной задачи; самостоятельно выбирать оптимальную форму их представления; – оценивать достоверность, легитимность информации, еѐ соответствие правовым и морально-этическим нормам; – владеть навыками по предотвращению рисков, профилактике угроз и защите от опасностей цифровой среды; – использовать средства информационных и коммуникационных технологий в учебном процессе с соблюдением требований эргономики, техники безопасности и гигиены. **Метапредметные результаты:** – владеть навыками по предотвращению рисков, профилактике угроз и защите от опасностей цифровой среды; – использовать средства информационных и коммуникационных технологий в учебном процессе с соблюдением требований эргономики, техники безопасности и гигиены. – владеть приѐмами безопасного межличностного и группового общения; безопасно действовать по избеганию конфликтных ситуаций; аргументировано, логично и ясно излагать свою точку	

	зрения с использованием языковых средств. – расширять познания в области безопасности жизнедеятельности на основе личных предпочтений и за счѐт привлечения научно-практических знаний других предметных областей; повышать образовательный и культурный уровень. – оценивать образовательные ситуации; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при их разрешении; вносить коррективы в свою деятельность; контролировать соответствие результатов целям; – использовать приѐмы рефлексии для анализа и оценки образовательной ситуации, выбора оптимального решения; – ставить цели и организовывать совместную деятельность с учѐтом общих интересов, мнений и возможностей каждого участника команды (составлять план, распределять роли, принимать правила учебного взаимодействия, обсуждать процесс и результат совместной работы, договариваться о результатах);	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы в академических часах	
Всего во взаимодействии с преподавателем	**78**
вт.ч.:	
теоретическое обучение	**58**
практические занятия	**18**
лабораторные занятия	-
Профессионально ориентированное содержание (в форме практической подготовки)	6
вт.ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	4
Консультации	**-**
Дифференцированный зачет	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (2 семестр)	**2**

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад.ч/ в том числе в форме практической подготовки, акад.ч	Коды компетенций, личностных, метапредметных и предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Модуль № 1. Основы комплексной безопасности		**12/2**	
Тема 1.1. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе	**Содержание**	***10/2***	
	Корпоративный, индивидуальный, групповой уровень культуры безопасности. Общественно-государственный уровень культуры безопасности жизнедеятельности. Личностный фактор в обеспечении безопасности жизнедеятельности населения в стране. Общие правила безопасности жизнедеятельности. Опасности вовлечения молодѐжи в противозаконную и антиобщественную деятельность. Ответственность за нарушения общественного порядка. Меры противодействия вовлечению в несанкционированные публичные мероприятия. Явные и скрытые опасности современных развлечений молодѐжи. Зацепинг. Административная ответственность за занятия зацепингом и руфингом. Диггерство и его опасности. Ответственность за диггерство. Паркур. Селфи. Основные меры безопасности для паркура и селфи. Флешмоб. Ответственность за участие в флешмобе, носящем антиобщественный характер.	*2*	ОК 06, ОК 07,

Тема 1.2. Безопасность на транспорте. Источники опасности в быту.	Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания). Обязанности участников дорожного движения. Правила дорожного движения для пешеходов, пассажиров, водителей. Правила безопасного поведения в общественном транспорте, в такси, маршрутном такси. Правила безопасного поведения в случае возникновения пожара на транспорте. Безопасное поведение на различных видах транспорта. Электросамокат. Питбайк. Моноколесо. Сегвей. Гироскутер. Основные меры безопасности при езде на средствах индивидуальной мобильности. Административная и уголовная ответственность за нарушение правил при вождении. Дорожные знаки (основные группы). Порядок движения. Дорожная разметка и еѐ виды (горизонтальная и вертикальная). Правила дорожного движения, установленные для водителей велосипедов, мотоциклов и мопедов. Ответственность за нарушение Правил дорожного движения и мер оказания первой помощи. Правила безопасного поведения на железнодорожном транспорте, на воздушном и водном транспорте. Как действовать при аварийных ситуациях на воздушном, железнодорожном и водном транспорте. Причины пожаров в жилых помещениях. Правила поведения и действия при пожаре. Электробезопасность в повседневной жизни. Меры предосторожности для исключения поражения электрическим током. Права, обязанности и ответственность граждан в области пожарной безопасности. Средства бытовой химии. Правила обращения с ними и хранения. Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними.	*2*	ОК 06, ОК 07,

Тема 1.3. Информационная и финансовая безопасность	Информационная безопасность Российской Федерации. Угроза информационной безопасности. Как не стать жертвой информационной войны. Информационная безопасность детей. Правила информационной безопасности в социальных сетях. Адреса электронной почты. Никнейм. Гражданская, административная и уголовная ответственность в информационной сфере. Основные правила финансовой безопасности в информационной сфере. Финансовая безопасность в сфере наличных денег, банковских карт. Уголовная ответственность за мошенничество. Защита прав потребителя, в том числе при совершении покупок в Интернете.	*2*	ОК 06, ОК 07,
Тема 1.4. Безопасность в общественных местах	Порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки. Эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи. Правила безопасного поведения при проявлении агрессии, при угрозе возникновения пожара. Порядок действий при попадании в опасную ситуацию. Порядок действий в случаях, когда потерялся человек. Безопасность в социуме. Конфликтные ситуации. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия буллингу и проявлению насилия.	*2*	ОК 06, ОК 07, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 08
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	***2***	
	Практическое занятие № 1. Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.	*2*	ОК 06, ОК 07, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 08
	Профессионально ориентированное содержание		
Тема 1.5. Как выявить и описать опасности на рабочем месте	Возможные последствия опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание. Статистические данные по несчастным случаям на производстве. Определение вероятности наступления опасностей. Источники опасностей и вредностей, факторы риска, условия возникновения и развития нежелательных событий. Порядок проведения идентификации опасностей на рабочем месте Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний: технические, организационные, санитарно-гигиенические, психофизиологические. Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты	*0/2*	
Модуль № 2. Основы обороны государства		***10/0***	
Тема 2.1. Правовые	**Содержание**	**10**	

основы подготовки граждан к военной службе	Правовые основы подготовки граждан к военной службе. Стратегические национальные приоритеты. Цели обороны. Предназначение Вооружѐнных Сил Российской Федерации. Войска, воинские формирования, службы, которые привлекаются к обороне страны.	*2*	ОК 06, ОК 07
Тема 2.2. Составляющие воинской обязанности в мирное и военное время	Организация воинского учѐта. Подготовка граждан к военной службе. Заключение комиссии по результатам медицинского освидетельствования о годности гражданина к военной службе. Допризывная подготовка. Подготовка по основам военной службы в образовательных организациях в рамках освоения образовательной программы среднего общего образования. Подготовка граждан по военно-учѐтным специальностям солдат, матросов, сержантов и старшин в различных объединениях и организациях. Составные части добровольной подготовки граждан к военной службе. Военно-прикладные виды спорта. Спортивная подготовка граждан.	*2*	ОК 06, ОК 07
Тема 2.3. История создания российской армии	История создания российской армии. Победа в Великой Отечественной войне (1941-1945). Вооружѐнные Силы Советского Союза в 1946-1991 гг. Вооружѐнные Силы Российской Федерации (созданы в 1992 г.). Дни воинской славы (победные дни) России. Памятные даты России.	*2*	ОК 06, ОК 07
Тема 2.4. Вооружѐнные Силы Российской Федерации	Вооружѐнные Силы Российской Федерации - гарант обеспечения национальной безопасности Российской Федерации. Стратегические национальные приоритеты Российской Федерации. Угроза национальной безопасности. Повышение угрозы использования военной силы. Национальные интересы Российской Федерации и стратегические национальные приоритеты. Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации. Стратегические цели обороны. Достижение целей обороны. Военная доктрина Российской Федерации. Основные задачи Российской Федерации по сдерживанию и предотвращению военных конфликтов. Гибридная война и способы противодействия ей. Структура Вооружѐнных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск Вооружѐнных Сил Российской Федерации. Воинские должности и звания в Вооружѐнных Силах Российской Федерации. Воинские звания военнослужащих. Военная форма одежды и знаки различия военнослужащих.	*2*	
Тема 2.5. Современное состояние Вооружѐнных Сил Российской Федерации.	Совершенствование системы военного образования. Всероссийское детско-юношеское военно-патриотическое общественное движение «ЮНАРМИЯ». Модернизация вооружения, военной и специальной техники в Вооружѐнных Силах Российской Федерации. Требования к кандидатам на прохождение военной службы в научной роте.	**2**	ОК 06, ОК 07
Модуль № 3. Военно-профессиональная деятельность		**6/0**	
Тема 3.1. Военно-	**Содержание**	**6**	ОК 06,

профессиональная деятельность	Выбор воинской профессии. Индивидуальные качества, которыми должны обладать претенденты на командные должности, военные связисты, водители, военнослужащие, находящиеся на должностях специального назначения. Организация подготовки офицерских кадров для Вооружѐнных Сил Российской Федерации, МВД России, ФСБ России, МЧС России.	*2*	ОК 07, ПРб 01, ПРб 10
Тема 3.2. Воинские символы и традиции Вооружѐнных Сил Российской Федерации	Ордена Российской Федерации - знаки отличия, почѐтные государственные награды за особые заслуги. Традиции, ритуалы Вооружѐнных Сил Российской Федерации. Воинский долг. Дружба и войсковое товарищество. Порядок вручения Боевого знамени воинской части и приведения к Военной присяге (принесения обязательства). Ритуал подъѐма и спуска Государственного флага Российской Федерации. Вручение воинской части государственной награды.	*2*	
Тема 3.3. Призыв граждан на военную службу	Воинская обязанность граждан Российской Федерации в мирное время, в период мобилизации, военного положения и в военное время. Граждане, подлежащие (не подлежащие) призыву на военную службу, освобождение от призыва на военную службу. Отсрочка от призыва граждан на военную службу. Сроки призыва граждан на военную службу. Поступление на военную службу по контракту. Альтернативная гражданская служба.	*2*	
Модуль № 4. Защита населения Российской Федерации от опасных и чрезвычайных ситуаций		**12/0**	
Тема 4.1. Основы законодательства Российской Федерации по организации защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций	**Содержание**	**10**	
	Стратегия национальной безопасности Российской Федерации (2021). Основные направления деятельности государства по защите населения от опасных и чрезвычайных ситуаций. Права, обязанности и ответственность гражданина и работника в области организации защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций (на защиту жизни, здоровья, имущества личного и производственного в случае возникновения чрезвычайных ситуаций и других) в соответствии с выбранной специальностью.	*2*	ОК 06, ОК 07, ПРб 02, ПРб 04, ПРб 05, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 08, ПРб 11, ПРб 12
Тема 4.2. Структура, основные задачи, деятельность МЧС России	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Структура и основные задачи РСЧС. Функциональные и территориальные подсистемы РСЧС. Общероссийская комплексная система информирования и оповещения населения в местах массового пребывания людей (ОКСИОН). Цель и задачи ОКСИОН. Режимы функционирования ОКСИОН.	*2*	
Тема 4.3. Гражданская оборона и еѐ основные	Подготовка населения в области гражданской обороны. Подготовка обучаемых гражданской обороне в общеобразовательных организациях. Оповещение населения о чрезвычайных ситуациях. Составные	*2*	ОК 06, ОК 07,

задачи на современном этапе	части системы оповещения населения. Действия по сигналам гражданской обороны. Правила поведения населения в зонах химического и радиационного загрязнения. Оказание первой помощи при поражении аварийно-химически опасными веществами. Правила поведения при угрозе чрезвычайных ситуаций, возникающих при ведении военных действий в соответствии с выбранной специальностью.		
Тема 4.4. Эвакуация гражданского населения и еѐ виды	Упреждающая и заблаговременная эвакуация. Общая и частичная эвакуация.	*2*	ОК 06, ОК 07,
Тема 4.5. Средства индивидуальной защиты населения	Инженерная защита населения и неотложные работы в зоне поражения. Защитные сооружения гражданской обороны. Размещение населения в защитных сооружениях. Аварийно-спасательные работы и другие неотложные работы в зоне поражения. Задачи аварийно-спасательных и неотложных работ. Приѐмы и способы выполнения спасательных работ. Соблюдение мер безопасности при работах.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 2. Средства индивидуальной защиты населения. Средства индивидуальной защиты органов дыхания и средства индивидуальной зашиты кожи.	2	ОК 06, ОК 07, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 04, ПРб 05, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 08, ПРб 11, ПРб 12
Модуль № 5. Безопасность в природной среде и экологическая безопасность		**6/0**	
Тема 5.1. Источники опасности в природной среде	**Основное содержание**	**4**	
	Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоѐмах. Ориентирование на местности. Современные средства навигации (компас, GPS). Безопасность в автономных условиях. Чрезвычайные ситуации природного характера (геологические, гидрологические, метеорологические, природные пожары). Возможности прогнозирования и предупреждения.	*2*	ОК 06, ОК 07, ПРб 01, ПРб 04, ПРб 05, ПРб 06, ПРб 08
Тема 5.2.	Нормы предельно допустимой концентрации вредных веществ в соответствии с выбранной	*2*	ОК 06,

Экологическая безопасность и охрана окружающей среды	специальностью. Правила использования питьевой воды. Качество продуктов питания. Правила хранения и употребления продуктов питания. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор). Федеральный закон от 10 января 2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 2, ст. 133; 2022, № 13, ст. 1960). Средства защиты и предупреждения от экологических опасностей. Бытовые приборы контроля воздуха. TDS-метры (солемеры). Шумомеры. Люксметры. Бытовые дозиметры (радиометры). Бытовые нитратомеры. Основные виды экологических знаков. Знаки, свидетельствующие об экологической чистоте товаров, а также о безопасности их для окружающей среды. Знаки, информирующие об экологически чистых способах утилизации самого товара и его упаковки.		ОК 07, ПРб 01, ПРб 04, ПРб 05, ПРб 06, ПРб 08
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	***2***	
	Практическое занятие № 3. Изучение критериев безопасности окружающей природной среды.	*2*	
Модуль № 6. Основы противодействия экстремизму и терроризму		**4/0**	
	Содержание		
Тема 6.1. Разновидности экстремистской деятельности.	Деструктивные молодѐжные субкультуры и экстремистские объединения. Терроризм - крайняя форма экстремизма. Разновидности террористической деятельности. Праворадикальные группировки нацистской направленности и леворадикальные сообщества. Правила безопасности, которые следует соблюдать, чтобы не попасть в сферу влияния неформальной группировки. Ответственность граждан за участие в экстремистской и террористической деятельности. Статьи Уголовного кодекса Российской Федерации, предусмотренные за участие в экстремистской и террористической деятельности. Противодействие экстремизму и терроризму на государственном уровне. Национальный антитеррористический комитет (НАК) и его предназначение. Основные задачи НАК. Федеральный оперативный штаб. Уровни террористической опасности. Принятие решения об установлении уровня террористической опасности. Меры по обеспечению безопасности личности, общества и государства, которые принимаются в соответствии с установленным уровнем террористической опасности. Особенности проведения контртеррористических операций. Обязанности руководителя контртеррористической операции. Группировка сил и средств для проведения контртеррористической операции.	**2**	ОК 06, ОК 07, ПРб 01, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 09

Тема 6.2. Внешние и внутренние экстремистские угрозы	Экстремизм и терроризм на современном этапе. Внутренние и внешние экстремистские угрозы. Наиболее опасные проявления экстремизма. Виды современной террористической деятельности. Терроризм, который опирается на религиозные мотивы. Терроризм на криминальной основе. Терроризм на национальной основе. Технологический терроризм. Кибертерроризм. Борьба с угрозой экстремистской и террористической опасности. Способы противодействия вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность. Формирование антитеррористического поведения. Праворадикальные группировки нацистской направленности и леворадикальные сообщества. Как не стать участником или жертвой молодѐжных право- и леворадикальных сообществ. Радикальный ислам - опасное экстремистское течение. Как избежать вербовки в экстремистскую организацию. Меры личной безопасности при вооружѐнном нападении на образовательную организацию. Действия при угрозе совершения террористического акта. Обнаружение подозрительного предмета, в котором может быть замаскировано взрывное устройство. Безопасное поведение в толпе. Безопасное поведение при захвате в заложники.	2	ОК 06, ОК 07, ПРб 01, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 09
Модуль № 7. Основы здорового образа жизни		**4/0**	
Тема 7.1. Здоровый образ жизни как средство обеспечения благополучия личности	**Содержание**	**4**	
	Государственная правовая база для обеспечения безопасности населения и формирования у него культуры безопасности, составляющей которой является ведение здорового образа жизни. Систематические занятия физической культурой и спортом. Выполнение нормативов ГТО. Основные составляющие здорового образа жизни. Главная цель здорового образа жизни - сохранение здоровья. Рациональное питание. Вредные привычки. Главное правило здорового образа жизни. Преимущества правило здорового образа жизни. Способы сохранения психического здоровья. Репродуктивное здоровье. Факторы, оказывающие негативное влияние на репродуктивную функцию. Влияние уровня репродуктивного здоровья каждого человека и общества в целом на демографическую ситуацию страны.	*2*	ОК 06, ОК 07, ПРб 05

Тема 7.2. Наркотизм - одна из главных угроз общественному здоровью	Правовые основы государственной политики в сфере контроля за оборотом наркотических средств, психотропных веществ и в области противодействия их незаконному обороту в целях охраны здоровья граждан, государственной и общественной безопасности. Наказания за действия, связанные с наркотическими и психотропными веществами, предусмотренные в Уголовном кодексе Российской Федерации. Профилактика наркомании. Психоактивные вещества (ПАВ). Формирование индивидуального негативного отношения к наркотикам. Комплексы профилактики психоактивных веществ (ПАВ). Первичная профилактика злоупотребления ПАВ. Вторичная профилактика злоупотребления ПАВ. Третичная профилактика злоупотребления ПАВ.	*2*	
Модуль № 8. Основы медицинских знаний и оказание первой помощи		**8/0**	
Тема 8.1. Освоение основ медицинских знаний	**Содержание**	**6**	
	Основы законодательства Российской Федерации в сфере санитарно- эпидемиологического благополучия населения. Среда обитания человека. Санитарно-эпидемиологическая обстановка. Карантин. Виды неинфекционных заболеваний. Как избежать возникновения и прогрессирования неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Виды инфекционных заболеваний. Профилактика инфекционных болезней. Вакцинация. Биологическая безопасность. Биолого-социальные чрезвычайные ситуации. Источник биолого-социальной чрезвычайной ситуации. Безопасность при возникновении биолого-социальных чрезвычайных ситуаций. Способы личной защиты в случае сообщения об эпидемии. Пандемия новой коронавирусной инфекции COVID-19. Правила профилактики коронавируса.	*2*	ОК 06, ОК 07, ПРб 01, ПРб 05
Тема 8.2. Первая помощь и правила еѐ оказания	Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи. Правила вызова скорой медицинской помощи. Уголовная ответственность за оставление пострадавшего, находящегося в беспомощном состоянии, без возможности получения помощи. Оказание первой помощи пострадавшему до передачи его в руки специалистам из бригады скорой медицинской помощи. Реанимационные мероприятия. Первая помощь при нарушениях сердечной деятельности. Острая сердечная недостаточность (ОСН). Неотложные мероприятия при ОСН. Первая помощь при травмах и травматическом шоке. Первая помощь при ранениях. Виды ран. Кровотечения наружные и внутренние. Правила оказания помощи при	*2*	ОК 06, ОК 07,

	различных видах кровотечений. Первая помощь при острой боли в животе, эпилепсии, ожогах. Первая помощь при пищевых отравлениях и отравлениях угарным газом, бытовой химией, удобрениями, средствами для уничтожения грызунов и насекомых, лекарственными препаратами и алкоголем, кислотами и щелочами.		
Тема 8.3. Первая помощь при утоплении и коме	Первая помощь при отравлении психоактивными веществами. Общие признаки отравления психоактивными веществами. Составы аптечек для оказания первой помощи в различных условиях. Правила и способы переноски (транспортировки) пострадавших.	*2*	ОК 06, ОК 07,
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	***2***	
	Практическая работа № 4. Оказание первой помощи при неотложных состояниях.	*2*	ОК 06, ОК 07, МРР 10, ПРб 01, ПРб 05
Модуль № 9. Элементы начальной военной подготовки		**14/4**	
Тема 9.1. Строевая подготовка и воинское приветствие. Оружие пехотинца и правила обращения с ним	**Содержание**	**4**	
	Строи и управление ими. Строевая подготовка. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении Автомат Калашникова (АК-74). Основы и правила стрельбы. Устройство и принцип действия ручных гранат. Ручная осколочная граната Ф-1 (оборонительная). Ручная осколочная граната РГД-5	*2*	ОК 06, ОК 07, ПРб 01, ПРб 10
Тема 9.2. Действия в современном общевойсковом бою. Средства индивидуальной защиты и оказание первой помощи в бою	Состав и вооружение мотострелкового отделения на БМП. Инженерное оборудование позиции солдата. Одиночный окоп. Способы передвижения в бою при действиях в пешем порядке. Фильтрующий противогаз. Респиратор. Общевойсковой защитный комплект (ОЗК). Табельные медицинские средства индивидуальной защиты. Первая помощь в бою. Различные способы переноски и оттаскивания раненых с поля боя. Сооружения для защиты личного состава. Открытая щель. Перекрытая щель. Блиндаж. Укрытия для боевой техники. Убежища для личного состава.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	**10**	
	Практическое занятие № 5. Изучение и освоение приемов строевой подготовки	*2*	ОК 06, ОК 07, ПРб 01, ПРб 10
	Практическое занятие № 6. Изучение мер безопасности при стрельбе.	*2*	ОК 06,

			ОК 07, ПРб 01, ПРб 10
	Практическое занятие № 7. Изучение устройства автомата Калашникова и патрона к нему.	*2*	ОК 06, ОК 07, ПРб 01, ПРб 10
	Профессионально ориентированное содержание		
Тема 9.3. Топография	**Практическое занятие № 8.** Топография: виды, содержание топографических карт и измерения в соответствии с выбранной специальностью.	*2*	ПК 3.5, ОК 06, ОК 07, ПРб 01, ПРб 10.
	Практическое занятие № 9. Ориентирование и движение на местности по карте в соответствии с выбранной специальностью	*2*	
Промежуточная аттестация- дифференцированный зачет		**2**	
Всего:		**78**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрено следующее специальное помещение:

Освоение программы осуществляется в учебном кабинете «Основы безопасности жизнедеятельности», в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Эффективность преподавания зависит от наличия соответствующего материально- технического оснащения. Это объясняется особенностями учебной дисциплины, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
25.	Стол учебный	Размеры (ШхГхВ): не менее 1200х500х700мм.
26.	Стул ученический	Согласно технической документации
27.	Доска учебная меловая	Доска классная 180*120 см
28.	Стул преподавателя	Согласно технической документации
II Технические средства		
Основное оборудование		
5.	Автоматизированное рабочее место преподавателя (компьютер, принтер, акустическое оборудование, лицензионное программное обеспечение)	Компьютер (процессор не ниже Core 2, оперативная память объемом не менее 3 Гб, монитор: 24", офисный пакет программного обеспечения) Принтер лазерный, черно-белая печать
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
10.	Плакаты	Портреты Президента РФ, Главнокомандующего ВСРФ, плакаты по темам дисциплины
11.	Презентации	Мультимедийные презентации по темам дисциплины
12.	Профессионально ориентированные задания	Комплекты заданий с учетом профессиональной направленности
Дополнительное оборудование		
1.	Тренажер для отработки непрямого массажа сердца	
2.	Транспортные шины	металлические
3.	Макета автомата Калашникова	металлические
4.	Робот-тренажер типа «Гоша»	
5	Локальная сеть	выходом в сеть Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: учебник: базовый уровень/ С.В. Ким, В.А. Горский. – 4-е изд., стереотип. – М.: Просвещение, 2021. – 396.
2. Ким С.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник: базовый уровень 10-11 классы / С.В. Ким, В.А. Горский.- Москва: Вентене-Граф, 2021.-392с : рис., табл., планы.- (Российский учебник).
3. Микрюков В.Ю. Основы военной службы: строевая, огневая и тактическая подготовка, военная топография [Текст]: учебник/ В.Ю. Микрюков. – 2-е изд., испр. и доп.- Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021.–384с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-00091-623-0.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Косолапова, Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. - 6-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 368 с. : цв. ил. - (Профессиональное образование). - URL: https://academia-moscow.ru/reader/?id=408731 (дата обращения: 11.03.2020). - ISBN 978-5-4468-8302-8.
2. Электронно-библиотечная система BOOK.RU http://www/book.ru
3. http://niigd.ru/ - Официальный сайт НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ФГБУ «НЦЗД» Минздрава России
4. http://mil.ru/ - Официальный сайт Минобороны России 5.http://www.mchs.gov.ru/ - Официальный сайт МЧС России

6.БИНОМ. Лаборатория знаний [Электронный ресурс]: портал. – Режим доступа https://lbz.ru/books/697/

3.2.3. Дополнительные источники

4. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник/Н.В. Косолапова. 6-е изд., стер.- Москва: Академия, 2019. -363 с.: рис., табл., фот. цв. (Профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Методы оценки
ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 05 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 10 ПРб 11 ПРб 12	**Стартовая диагностика** тестирование **Текущий контроль** -устный опрос; -фронтальный опрос; -наблюдение за ходом выполнения практических заданий; -оценка практических заданий (решения профессионально ориентированных задач); тестирование; **Промежуточная аттестация** Дифференцированный зачет

Критерии выставления текущих оценок успеваемости Общая характеристика оценочной шкалы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: уверенное знание и понимание учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать междисциплинарные связи; умение применять полученные знания в новой ситуации; – отсутствие ошибок и недочетов при воспроизведении изученного материала, выполнении работы (самостоятельно устраняет отдельные неточности с помощью дополнительных вопросов преподавателя); – соблюдение культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: знание основного учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать внутридисциплинарные связи; – недочѐты при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – соблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: знание учебного материала на уровне минимальных требований; – умение воспроизводить изученный материал, затруднения в ответе на вопросы; наличие грубой ошибки или нескольких негрубых ошибок при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение отдельных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне ниже минимальных требований, фрагментарные представления об изученном материале; отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения

	при ответах на стандартные вопросы; – наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ

Критерии выставления отметок за устные ответы

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся демонстрирует: – последовательно, чѐтко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; – показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей; умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; – самостоятельно анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов; свободно устанавливает междисциплинарные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутридисциплинарные связи; – уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении новых, ранее не встречавшихся задач. – излагает учебный материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя; – рационально использует наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ; имеет необходимые навыки работы с приборами, чертежами, схемами и графиками, сопутствующими ответу; – допускает в ответе недочеты, которые легко исправляет по требованию преподавателя
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: показывает знание всего изученного учебного материала; дает в основном правильный ответ; – учебный материал излагает в обоснованной логической последовательности с приведением конкретных примеров, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов в использовании терминологии учебного предмета, которые может исправить самостоятельно при помощи преподавателя; – анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов с помощью преподавателя; соблюдает основные правила культуры устной речи; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: – демонстрирует усвоение основного содержания учебного материала, имеет пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению учебного материала; применяет полученные знания при ответе на вопрос, анализе

	предложенных ситуаций по образцу; допускает ошибки в использовании терминологии учебного предмета; – показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; – затрудняется при анализе и обобщении учебного материала, результатов проведенных наблюдений и опытов; – дает неполные ответы на вопросы или воспроизводит содержание ранее изученного материала, слабо связанного с заданным вопросом; – использует неупорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не раскрыл основное содержание учебного материала в пределах поставленных вопросов; – не умеет применять имеющиеся знания к решению конкретных вопросов и задач по образцу; – допускает в ответе более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя

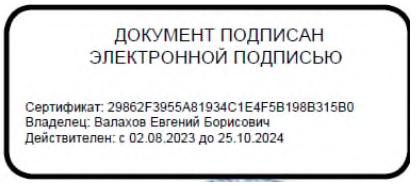
Критерии выставления отметок за практические (лабораторные) задания

Оценка	**Критерии**
«отлично» (5 баллов)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в рациональной последовательности и полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – получил результаты с заданной точностью; оценил погрешность измерения; грамотно, логично описал проведенные наблюдения и сформулировал выводы из результатов опыта (наблюдения)
«хорошо» (4 балла)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности, но не в рациональной последовательности; – выполнил не менее двух остальных требований, соответствующих отметке «отлично»
«удовлетворительно» (3 балла)	выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование с помощью преподавателя; выполнил работу не менее чем на половину с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – выполнил не менее одного требования из числа остальных, соответствующих отметке «отлично»
«неудовлетворительно» (2 балла)	выставляется, если обучающийся: – не смог определить цель работы и подготовить необходимое оборудование самостоятельно; – выполнил работу менее чем на половину, либо допустил нарушение правил техники безопасности

Контроль знаний в форме теста

При проведении контроля знаний в форме теста рекомендуются следующие критерии оценки:
90-100 % выполненных заданий - «отлично»;
-70 - 89 % выполненных заданий - «хорошо»;
50-69 % выполненных заданий - «удовлетворительно»; менее 50 % - «неудовлетворительно».

Приложение 4 к ОП 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ 3
1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся 3
1.2 Направления воспитания 4
1.3 Целевые ориентиры воспитания 4
1.3.1 Инвариантные целевые ориентиры 4
1.3.2 Вариативные целевые ориентиры 9
РАЗДЕЛ 2 СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ 10
2.1 Уклад профессиональной образовательной организации 10
2.2 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности 17
2.2.1 Модуль «Образовательная деятельность» 17
2.2.2 Модуль «Классное руководство» 17
2.2.3 Модуль «Наставничество» 18
2.2.4 Модуль «Основные воспитательные мероприятия» 18
2.2.5 Модуль «Организация предметно-пространственной среды» 19
2.2.6 Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)» 19
2.2.7 Модуль «Самоуправление» 20
2.2.8 Модуль «Профилактика и безопасность» 20
2.2.9 Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей» 20
2.2.10 Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» 21
2.2.11 Модуль «Уклад техникума» 21
2.2.12 Модуль «Студенческие медиа» 22
2.2.13 Модуль «Студенческие объединения» 22
2.2.14 Модуль «Волонтерская (добровольческая) деятельность» 23
2.2.15 Модуль «Физическая культура и здоровый образ жизни» 23
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ 24
3.1 Кадровое обеспечение 24
3.2 Нормативно-методическое обеспечение 26
3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями 26
3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся 27
3.5 Анализ воспитательного процесса 28
Приложение 1 Календарный план воспитательной работы на учебный год 29
Приложение 2. Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья 37
Приложение 3. Календарный план воспитательной работы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья 41

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Участниками образовательных отношений в части воспитания являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся, представители иных организаций в соответствии с законодательством Российской Федерации, локальными актами государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум имени А.В. Яковлева». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

Воспитательная деятельность в ГБПОУ «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им. А.В. Яковлева», является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания, установленными в Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года. Приоритетной задачей Российской Федерации в сфере воспитания является развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие цели и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

«Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум имени А.В. Яковлева» (далее - Техникум).

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания** обучающихся — развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно- нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачи воспитания:

−усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно- нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);

−формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;

−приобретение социо-культурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;

−подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт).

1.2 Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** - формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- **патриотическое воспитание** - формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- **духовно-нравственное воспитание** - формирование устойчивых ценностно- смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** - формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание**, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия - формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** - формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- **экологическое воспитание** - формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- **ценности научного познания** - воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3 Целевые ориентиры воспитания

1.3.1 Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ)

воспитательная деятельность должна быть направлена на «…формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей обязательно отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

– ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

– ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

– ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

– ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

– ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

– ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

– ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

– ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

– ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Инвариантные целевые ориентиры воспитания
Целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры
1 Гражданское воспитание

Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, сформированного российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально-значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Осуществляющий осмысленную устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации.
2 Патриотическое воспитание
Выражающий свою национальную, этническую принадлежность, приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам и памятникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.
3 Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, понимания брака как союза мужчины и

женщины, неприятия насилия в семье и ухода от родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

4 Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей с учётом российских традиционных духовных, нравственных, социокультурных ценностей; на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

5 Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности ценность жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию, соблюдающий и пропагандирующий безопасный и здоровый образ жизни.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей с точки зрения безопасности, в том числе техники безопасности, сознательного управления своим эмоциональным состоянием.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для успешной адаптации к избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

6 Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности в российском обществе с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, общества.

Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использующий знания по финансовой грамотности, взаимодействующий и работающий в коллективе, умеющий пользоваться профессиональной документацией.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей профессии в обществе.

7 Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействие сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.

8 Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверной научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

1.3.2 Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику техникума
1 Гражданское воспитание
Имеющий представления о гражданских правах и обязанностях. Принимающий активное участие в общественной жизни группы, образовательной организации, профессионального сообщества
2 Патриотическое воспитание
Понимающий свою сопричастность к прошлому, настоящему и будущему родного края, своей Родины — России, Российского государства. Понимающий значение гражданских символов (государственная символика России, своего региона), праздников, мест почитания героев и защитников Отечества, проявляющий к ним уважение.
3 Духовно-нравственное воспитание
Уважающий духовно-нравственную культуру своей семьи, своего народа, семейные ценности с учётом национальной, религиозной принадлежности. Сознающий ценность каждой человеческой жизни, признающий индивидуальность и достоинство каждого человека. Умеющий оценивать поступки с позиции их соответствия нравственным нормам, осознающий ответственность за свои поступки.
4 Эстетическое воспитание
Способный воспринимать и чувствовать прекрасное в быту, природе, искусстве, творчестве людей, профессиональном мастерстве. Проявляющий стремление к самовыражению в разных видах художественной деятельности, искусстве, профессиональной деятельности.
5 Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Бережно относящийся к физическому здоровью, соблюдающий основные правила здорового и безопасного для себя и других людей образа жизни, в том числе в информационной среде. Владеющий основными навыками личной и общественной гигиены, безопасного поведения в быту, природе, обществе. Ориентированный на физическое развитие с учётом возможностей здоровья, занятия физкультурой и спортом
6 Профессионально-трудовое воспитание
Проявляющий уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление. Проявляющий интерес к разным профессиям. Участвующий в различных видах трудовой деятельности.
7 Экологическое воспитание
Понимающий ценность природы, зависимость жизни людей от природы, влияние людей на природу, окружающую среду. Выражающий готовность в своей профессиональной деятельности придерживаться экологических норм.

РАЗДЕЛ 2 СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад профессиональной образовательной организации

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум имени А.В.Яковлева» (далее – Техникум) было организовано13 января 1946 года как Ремесленное училище № 25.

Сведения о реорганизации:

1. С 10.05.1963 года Ремесленное училище № 25 (РУ-25) реорганизовано в Среднее городское профессионально-техническое училище № 25 (СГПТУ-25) (основание приказ ЧОУПТО № 82 от 10.05.1963 г.).

С 25.09.1984 года Среднее городское профессионально-техническое училище № 25 (СГПТУ-25) реорганизовано в Среднее профессионально-техническое училище № 25 (СПТУ-25) (основание приказ ЧОУПТО № 246 от 25.09.1984 г.).

С 17.04.1989 года Среднее профессионально-техническое училище № 25 (СПТУ-25) реорганизовано в Профессионально-техническое училище № 25 (ПТУ-25) (основание приказ Министерства образования РСФСР № 137 от 17.04.1989 г.).

С 10.10.1995 года Профессионально-техническое училище № 25 (ПТУ-25) переименовано в Профессиональное училище № 25 (ПУ-25) (основание приказ ГУ ПТО № 400 от 10.10.1995 г.).

С 29.06.2000 года Профессиональное училище № 25 (ПУ-25) реорганизовано в Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум» («ЧГПГТ») (основание приказ Министерства образования и ГУПО и Н Администрации Челябинской области № 1981/01/587 от 29.06.2000 г.).

С 22.10.2001 года Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум» переименован в Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум» (ГОУ СПО «ЧГПГТ») (основание приказ Главное управление образования и науки Челябинской области от 22.10.2001 г. № 01-196).

С 15.02.2007 года Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум» переименовано в Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум имени А.В. Яковлева» (ГОУ СПО «ЧГПГТ им. А.В. Яковлева») (основание Постановление Правительства Челябинской области от 15.02.2007года № 17-П).

С 29.11.2011 года Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум имени А.В. Яковлева» переименован в государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум имени А.В. Яковлева» (ГБОУ СПО «ЧГПГТ им. А.В. Яковлева») (основание приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 08.11.2011 г. № 01-1770).

С 01.09.2015 года Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум имени А.В. Яковлева» переименован в Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум имени А.В. Яковлева» (ГБПОУ «ЧГПГТ им. А.В. Яковлева») (основание приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 18.08.2015 г. № 01/2309).

2. Государственное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище № 59» г.Челябинска (наименование в соответствии с приказом ГУ ПО Администрации Челябинской области № 1058 от 31.12.1998 г.) является правопреемником Школы фабрично-заводского обучения № 59 в п.Роза на основании приказа № 344 от 10.09.1947 года; Горно-промышленной школы № 10 пос.Роза, созданной на основании приказа № 1 от 16.01.50 г., Горно-промышленной школы № 10 пос.Красногорск на основании приказа от 14.11.53 г., Строительного училища № 10 г.Челябинска на основании приказа от 04.05.58 г., Городского профессионально-технического училища № 59 на основании приказа от 14.12.63 г., Среднего профессионально-технического училища № 59 (ГПТУ преобразовано в СПТУ на основании приказа Госкомитета по профтехобразованию от 04.09.1984 г. № 213 и приказа Челябинского областного управления профессионально-технического образования от 25.09.1984 г. № 246); Профессионально-технического училища № 59 (СПТУ реорганизовано в ПТУ на основании приказа Министерства народного образования РСФСР от 17.04.1989 г. № 137).

С 01.06.2011 г. Государственное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище № 59» г.Челябинска реорганизовано в форме присоединения к Государственному образовательному учреждению среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум имени А.В.Яковлева» (основание: Постановление Правительства Челябинской области от 16.11.2010 № 258-П).

3. Среднее городское профессионально-техническое училище № 61 реорганизовано в Среднее профессионально-техническое училище № 61 (Пр. Госкомитета РСФСР № 213 от 04.09.1984 г. и Пр. ЧОУ ПТО № 264 от 25.09.1984 г.).

Среднее профессионально-техническое училище № 61 реорганизовано в Профессионально-техническое училище № 61 (Пр. № 137 от 17.04.1989 г. Министерством образования РСФСР).
Профессионально-техническое училище № 61 реорганизовано в Профессиональное училище № 61 (Пр. № 400 от 10.10.1995 г. ГУ ПТО).

Профессиональное училище № 61 реорганизовано в Государственное образовательное учреждение начального профессиональное образования «Профессиональное училище № 61» г.Челябинска (Постановление Главы г.Челябинска № 304-п от 19.03.2001 г.)

С 04.06.2011 г. Государственное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище № 61» г.Челябинска реорганизовано в форме присоединения к Государственному образовательному учреждению среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум имени А.В.Яковлева» (основание: Постановление Правительства Челябинской области от 16.11.2010 г. № 258-П).

4. Ремесленное училище № 5 преобразовано в Городское профессиональное техническое училище № 20 г. Челябинска (Приказ Управления ПТО № 82 от 10.05.1963 г.). В соответствии с типовым положением о профессионально – технических учебных заведениях, утвержденным постановлением Совмина СССР от 11.04.1980 г. № 296, относится к учреждению начального профессионального образования.

Городское профессиональное техническое училище № 20 преобразовано в среднее профессиональное техническое училище № 20 г. Челябинска (Приказ Областного управления ПТО № 246 от 25.09.1984 г.).

Среднее профессиональное техническое училище № 20 г. Челябинска переименовано в профессионально-техническое училище № 20 г.Челябинска (приказ Министерства народного образования РСФСР от 17.04.1989 г. № 137).

Профессионально-техническое училище № 20 г.Челябинска переименовано в Профессиональное училище № 20 г.Челябинска (Приказ Областного управления ПТО № 400 от 10.10.1995 г.).

Профессиональное училище № 20 г.Челябинска переименовано в Государственное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище № 20», (Постановление Главы администрации Ленинского района от 08.08.1996 г.).

Государственное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище № 20» г. Челябинска переименовано в государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище № 20» г. Челябинска (приказ Министерства образования и науки Челябинской области № 01-1751 от 07.11.2011 г.)

С 01.11.2013 государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище № 20» г. Челябинска реорганизовано в форме присоединения к Государственному бюджетному образовательному учреждению среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум имени А.В.Яковлева» (основание: Распоряжение Правительства Челябинской области от 20.06.2013 г. № 68-рп).

5. Челябинский вечерний машиностроительный техникум переименован в Челябинский вечерний механический техникум (Постановление Совета народного хозяйства Челябинского административного района № 159 от 10.05.1960 г.).

Челябинский вечерний механический техникум переименован в Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Челябинский вечерний механический техникум» (ГОУ СПО «ЧВМТ») (основание: выписка из реестра Министерства образования Российской Федерации от 10.01.2003 г).

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Челябинский вечерний механический техникум» переименован в Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский вечерний механический техникум» (основание: приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 23.04.2007 № 01-443).

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский вечерний механический техникум» переименован в Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский вечерний механический техникум» (приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 15.11.2011 г. № 01-1830.)

С 17.10.2013 г. Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский вечерний механический техникум» реорганизован в форме присоединения к Государственному бюджетному образовательному учреждению среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум имени А.В.Яковлева» (основание: Распоряжение Правительства Челябинской области от 20.06.2013 г. № 68-рп).

6. Челябинский филиал Челябинского металлургического техникума реорганизован в Челябинский вечерний механико-металлургический техникум в соответствии с решением коллегии Министерства Высшего и среднего специального образования СССР от 04.03.1982 и приказом Министерства Черной Металлургии от 08.04.1982 №334.

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Челябинский вечерний механико-металлургический техникум» переименован в Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский вечерний механико-металлургический техникум» (основание приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 18.04.2005 № 01-448).

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский вечерний механико-металлургический техникум» 05.12.2011 переименован в государственное бюджетное образовательное учреждение (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский вечерний механико-металлургический техникум» (приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 18.22.2011 № 01- 1921).

С 28.10.2013 г. Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский вечерний

механико-металлургический техникум» реорганизован в форме присоединения к Государственному бюджетному образовательному учреждению среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум имени А.В.Яковлева» (основание: Распоряжение Правительства Челябинской области от 20.06.2013 г. № 68-рп).

7. Со дня образования (1946 года) ГБОУ СПО (ССУЗ) «Челябинский техникум художественных и строительных технологий» является юридическим лицом, имеет самостоятельный баланс, расчетный и другие счета в учреждениях банков, печать с названием училища.

ГБОУ СПО (ССУЗ) «Челябинский техникум художественных и строительных технологий» был основан в октябре 1946 года как Школа фабрично–заводского обучения № 26 приказом Челябинского областного управления трудовых резервов № 448 от 29 октября 1946 г.

На основании приказа Челябинского областного управления трудовых резервов № 7 от 10 января 1955 г Школа фабрично–заводского обучения № 26 преобразована в Строительную школа № 26 с 10-месячным сроком обучения.

На основании приказа Челябинского областного управления трудовых резервов № 134 от 09 мая 1958 г Строительная школа № 26 преобразована в Строительное училище № 26 с двухгодичным сроком обучения.

На основании приказа Челябинского областного управления профессионально–технического образования № 82 от 10 мая 1963 г

«О преобразовании с 01 июля 1963 г. технических, ремесленных, железнодорожных, горнопромышленных и строительных училищ, школ, ФЗО и ФЗУ в ГПТУ» (во исполнение приказа по Главному управлению профессионально–технического образования при Совете министров РСФСР от 22 апреля 1963 г № 161) строительное училище № 26 преобразовано в Городское профессионально–техническое училище № 64 г. Челябинска.

На основании приказа Госкомитета № 354 от 25.11.1969г. «О преобразовании ГПТУ в СГПТУ» ГПТУ №64 переименовано в Среднее городское профессионально–техническое училище № 64 г. Челябинска.

На основании приказа Госкомитета по профтехобразованию РСФСР № 213 от 04.09.1984 г. «О реорганизации СГПТУ в СПТУ», СГПТУ №64 г. Челябинска преобразовано в Среднее профессионально–техническое училище №64 г. Челябинска

На основании приказа Министерства народного образования РСФСР №137 от 17.04.1989 г. «О реорганизации СПТУ в ПТУ», СПТУ №64 г. Челябинска реорганизовано в Профессионально–техническое училище № 64 г. Челябинска.

На основании приказа Главного управления профессионально-технического образования № 400 от 10.10.1995 г. «О переименовании учебных заведений системы НПО Челябинской области» ПТУ № 64 реорганизовано в Государственное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище № 64 г. Челябинска».

В соответствии с изменением №1, зарегистрированным Постановлением Главы г. Челябинска от 14.12.1999г. № 1639–п, с 14.12.1999 г. к Уставу учреждения, зарегистрированного Постановлением Администрации Тракторозаводского района г. Челябинска №365–4 от 07.05.1993г., полное наименование учреждения: Государственное образовательное учреждение начального профессионального образования Профессиональное училище № 64 г. Челябинска».

Изменения по виду учреждения были внесены в Устав от 14.12.1999 г. без изменения его содержания (основных целей, задач, функциональных обязанностей).

В соответствии с изменением № 7, утвержденным приказом Министерства образования и науки Челябинской области от 18.11.2011 г.

№ 01–1923, к Уставу учреждения, зарегистрированного Постановлением Администрации Тракторозаводского района г. Челябинска от 7.05.1993г.

№ 364, Государственное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище № 64 города Челябинска» переименовано в государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище № 64 города Челябинска».

Изменения по виду учреждения от 18.11.2011 г. были внесены в Устав без изменения его содержания (основных целей, задач, функциональных обязанностей).

В соответствии с изменением № 8, утвержденным приказом Министерства образования и науки Челябинской области от 30.08.2013 г.

№ 01/3131, к Уставу учреждения, зарегистрированного Постановлением Администрации Тракторозаводского района г. Челябинска от 07.05.1993г. № 364, государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище № 64 города Челябинска» переименовано в государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский техникум художественных и строительных технологий»

Изменения по виду учреждения от 30.08.2013 г. были внесены в Устав без изменения его содержания (основных целей, задач, функциональных обязанностей).

На основании Распоряжения Правительства Челябинской области от 14 декабря 2017 года № 819-рп, Приказа Министерства образования и науки Челябинской области от 27 декабря 2017 г. № 01/3977 реорганизовать ГБПОУ «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум имени - А.В. Яковлева» в форме присоединения к нему ГБОУ СПО (ССУЗ) «Челябинский техникум художественных и строительных технологий».

С 7 декабря 2016 г. между Челябинским государственным промышленно-гуманитарным техникумом имени А.В. Яковлева, Публичным акционерным обществом «Челябинский трубопрокатный завод» (далее ПАО «ЧТПЗ») и Министерством образования и науки Челябинской области было заключено Соглашение о взаимодействии в сфере подготовки рабочих кадров на основе дуального образования. Целью совместной деятельности являлось «комплексное совершенствование системы подготовки специалистов в техникуме и обеспечение кадровых потребностей компании».

Взятый страной курс на технологический суверенитет ставит перед системой СПО новые вызовы промышленного роста региона. Также и реализация федерального проекта «Профессионалитет» возможна лишь в тесном сотрудничестве с предприятиями-партнерами, таким партнером для нашего техникума является АО «ЧТПЗ», вплоть до 2021 учебного года наш техникум тесно сотрудничал с предприятием в рамках проекта «Будущее Белой металлургии». В 2022 году с АО «ЧТПЗ» заключено новое партнерское соглашение о работе в рамках федерального проекта «Профессионалитет», кластер «Металлургия». Сегодня имея огромную историю сотрудничества с АО «ЧТПЗ», техникум реализует новые соглашения с социальными партнерами: ООО ТМК Трубопроводные решения, ООО Этерно, АО «Первый хлебокомбинат, ООО УК «Южуралстройсервис», ООО «Мамина пекарня» в рамках которых реализуются и воспитательные мероприятия.

Основной целью деятельности техникума является осуществление образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования.

Миссия ГБПОУ «ЧГПГТ им. А.В. Яковлева» – обеспечение качества профессиональной подготовки специалистов в соответствии с требованиями инновационного социально ориентированного развития Российской Федерации и региона, удовлетворение личностных и профессиональных потребностей обучающихся и запросов социума.

Видение ГБПОУ «ЧГПГТ им. А.В. Яковлева». ГБПОУ «ЧГПГТ им. А.В.Яковлева» – это современная, перспективная, динамично развивающаяся профессиональная образовательная организация. Техникум видит свое предназначение в подготовке профессионально компетентных, конкурентоспособных специалистов, умеющих трансформировать приобретенные знания в инновационные технологии, разделяющих ценности, необходимые для жизни в демократическом обществе, обладающих гражданскими, профессиональными, социальными и личностными компетенциями.

Главной задачей техникума является выпуск грамотных специалистов, мотивированных на постоянное повышение своей квалификации, коммуникабельных, готовых к сотрудничеству, способных быстро адаптироваться к изменяющимся условиям, профессионалов своего дела.

Ведущая идея жизнедеятельности Техникума - формирование воспитательной среды как специально организованного пространства, в котором обучающиеся взаимодействуют с

социальным пространством, имеют возможность раскрывать собственный потенциал, овладевать важными социальными нормами, способствующими развитию компетенций профессионала и личности.

Уклад жизни Техникума обеспечивают средообразующие действия:

– принятие основных локальных нормативных актов, регулирующих все направления деятельности, взаимоотношения всех участников воспитательного процесса, отношения участников воспитательного пространства;

– традиционные мероприятия, включая государственные праздники, общепринятые праздники, отражающие национально-культурные и этноспецифические особенности региона;

– создание комфортных и безопасных условий для организации воспитательного процесса.

Ценностные приоритеты уклада жизни:

– формирование у студентов личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрета Гражданина России 2035 года», конкретизированных применительно к уровню СПО;

– идентичность и сопричастность (переживание и сознание субъектом принадлежности к специальности или сообществу, имеющим для него значимый смысл);

– активная включенность в социально-культурные практики, дающие опыт формирования здорового эффективного стиля жизни и деятельности.

Основными идеями, составляющими основу уклада, являются идеи гуманизма, сотрудничества, общей заботы, формирование единого образовательного пространства.

Воспитательная система строится на принципах:

– ориентация на общечеловеческие ценности (человек, добро, красота, отечество, семья, культура, знание, труд, мир) как основу здоровой жизни;

– ориентациянасоциально-ценностныеотношения(способностьобнаружитьза событиями, действиями, словами, поступками, предметами человеческие отношения);

– субъективности (учет и признание индивидуальности личности);

– принцип природосообразности;

– баланс традиций и перемен, сущность которого заключается в том, чтобы, изменяя настоящее, добиться его органического слияния с прошлым и ориентироваться на будущее;

– воспитание в коллективе и через коллектив;

– развитие структуры студенческого самоуправления;

– организация работы с одаренными студентами;

– приобщение к здоровому образу жизни;

– организация содержательной внеаудиторной деятельности студентов;

– развитие коллективной творческой и социально-значимой деятельности.

Воспитывающая среда определяется целью и задачами воспитания, духовно-нравственными и социокультурными ценностями, образцами и практиками.

Воспитывающая среда — это, прежде всего, гуманные традиционные взаимоотношения между членами коллектива: дисциплина, соблюдение этикета, великодушие, забота и внимание к окружающим, деликатность, бережное отношение к материально-техническим средствам, к оборудованию, к обстановке.

Основными характеристиками воспитывающей среды являются ее насыщенность и структурированность.

Процесс воспитания связан с деятельностью разных видов сообществ: профессиональных, профессионально-социальных. Профессиональное сообщество — это устойчивая система связей и отношений между людьми, единство целей и задач воспитания, реализуемое всеми сотрудниками техникума.

Сами участники сообщества должны разделять те ценности, которые заложены в основу Программы воспитания. Основой эффективности такой общности является рефлексия собственной профессиональной деятельности.

Участники воспитательного процесса:

- являются примером в формировании полноценных и сформированных ценностных ориентиров, норм общения и поведения;

- мотивируютобучающихсякобщениюдругсдругом,поощряядажесамыенезначительные стремления к общению и взаимодействию;
- способствуютстановлениюдружбы,стараться,чтобыдружбапринималаобщественную направленность;
- создают условия для приобретения опыта взаимодействия, общения на основе чувства доброжелательности;
- содействуют проявлению заботы об окружающих, чуткости к сверстникам, ответственности за свое поведение;
- побуждают сопереживать, беспокоиться, проявлять внимание к решению проблем людей;
- воспитывать у обучающихся такие качества личности, которые помогают влиться в общество сверстников (организованность, общительность, отзывчивость, доброжелательность и др.).

Профессионально-социальное сообщество включает семьи обучающихся, социальных партнеров которых связывают не только общие ценности, цели развития и воспитания, но и уважение друг к другу. Основная задача - объединение усилий по воспитанию.

Профессионально-социальное сообщество является источником и механизмом воспитания студента. Находясь в общности, студент сначала приобщается к тем правилам и нормам, которые вносят взрослые в общность, а затем эти нормы усваиваются и становятся его собственными. В каждой специальности, профессии она будет обладать своей спецификой в зависимости от решаемых воспитательных задач.

Студенческое сообщество – это необходимое условие полноценного развития личности обучающихся. Здесь он непрерывно приобретает способы общественного поведения, умению жить в дружбе и согласии, сообща решать, трудиться, заниматься по интересам, достигать поставленной цели. Чувство приверженности к группе сверстников рождается тогда, когда рядом с ним наставники и свои индивидуальные достижения необходимо соотносить с результатами других.

В Техникуме организуются разновозрастные объединения, молодежные формирования, где обеспечена возможность взаимодействия как со старшими, так и с младшими. Включенность в отношения со старшими, помимо приобретения нового, рождает опыт, следования общим для всех правилам, нормам поведения и традициям.

Отношения с наставниками — это пространство для формирования собственного опыта жизни и деятельности. Организация наставничества обладает большим воспитательным потенциалом в том числе и для инклюзивного образования.

Культура поведения участника воспитательного процесса в общностях является значимой составляющей уклада. Общая психологическая атмосфера, эмоциональный настрой, спокойная обстановка, отсутствие спешки, разумная сбалансированность планов — это необходимые условия нормальной жизни и развития обучающихся.

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, олимпиадах и иных интеллектуальных и (или) творческих конкурсах, мероприятиях, направленных на развитие интеллектуальных и творческих способностей, способностей к занятиям физической культурой и спортом, интереса к научной (научно-исследовательской), инженерно-технической, изобретательской, творческой, физкультурно-спортивной деятельности, а также на пропаганду научных знаний, творческих и спортивных достижений проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе: «Россия – страна возможностей» https://rsv.ru/; «Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/; «Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/; «Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства: движение «Профессионалы»; движение «Абилимпикс»; субъектов Российской Федерации, а также отраслевых профессионально значимых событиях и праздниках.

Ежемесячно:

- заседание Совета по профилактике правонарушений и безнадзорности

несовершеннолетних;

- книжные выставки в библиотеках образовательных комплексов и информационные дайджесты в группе в социальных сетях, посвященные юбилейным датам писателей, политических деятелей, знаменитых людей и знаменательным датам.

В течение каждого месяца:

- мероприятия, направленные на формирование принципов здорового образа жизни, позитивного мышления, сплочения подростковых коллективов, коммуникации, предупреждения суицидального поведения, по профилактике употребления алкоголя и наркотических средств;
- классные часы, уроки мужества, посвященные датам воинской славы России, государственным праздникам;
- внеурочные занятия – Разговоры о важном;
- внеурочные занятия – "Россия - мои горизонты";
- индивидуальная работа с родителями (законными представителями);
- работа с обучающимися «группы риска».

В 2023 году Техникум стал победителем Федерального проекта «Профессионалитет» и базовой организацией кластера Металлургия в Челябинской области.

2.2 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

2.2.1 Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает:

- максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
- курсы, дополнительные факультативные занятия исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической направленности, духовно-нравственной направленности по религиозным культурам народов России, духовно-историческому краеведению;
- научно-исследовательские общества обучающихся, участие обучающихся в научных и научно-исследовательских конференциях;
- экскурсии (в музей, картинную галерею, технопарк, на предприятие и др.), экспедиции, походы, организуемые кураторами, в том числе совместно с обучающимися, с привлечением обучающихся к их планированию, организации, проведению, оценке.

2.2.2 Модуль «Классное руководство»

Реализация воспитательного потенциала классного руководства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- организацию социально-значимых совместных проектов для личностного развития обучающихся, отвечающих их потребностям, дающих возможности для самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и классным руководителем;
- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;
- организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в учебной, студенческой группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями, администрацией;
- планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися в группе;
- реализацию мероприятий профилактической направленности (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях;
- по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.)

2.2.3 Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи наставником опыта, знаний наставляемому с целью наиболее эффективной реализации его профессионального потенциала и адаптации предусматривает проведение мероприятий, таких как:

- программа наставничества: определение должностных лиц, ответственных за организацию и руководство наставничеством, а также наставники и наставляемые;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
-формирование у наставляемого социальной и профессиональной компетентности, социокультурного опыта;
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемого в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном определении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого.

2.2.4 Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- общие для всего Техникума праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т. п.) мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами, в которых участвуют все обучающиеся, группы;
- торжественные мероприятия, связанные с завершением образования, переходом на следующий курс, символизирующие приобретение новых социальных, профессиональных статусов в обществе;

- социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе с участием социальных партнёров Техникума, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности.

2.2.5 Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- размещение карт России, региона, г. Челябинска, Ленинского района (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества; выдающихся деятелей производственной сферы, имеющих отношение к Техникуму, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профилю Техникума;
- размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных аудио и видео) природы России, региона, местности, предметов традиционной культуры и быта, духовной культуры народов России, объектов природного и культурного наследия;
- организацию и поддержание в Техникуме звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);
- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, поздравления педагогов и обучающихся и т. п.;
- размещение, поддержание, обновление на территории выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения в Техникуме;
- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;
- создание и поддержание в вестибюле или библиотеке выставочных стеллажей новых поступлений профессиональной литературы, свободного книгообмена;
- совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики Техникума (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;
- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе Техникума, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

2.2.6 Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными

представителями) обучающихся предусматривает (выбираются конкретные позиции, имеющиеся или запланированные):

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией Техникума в области воспитания и профессиональной реализации студентов, конкретные формы такого взаимодействия;
- родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;
- привлечение, помощь со стороны родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности.

2.2.7 Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в Техникуме, предусматривает:

- организацию и деятельность в Техникуме органов самоуправления обучающихся (студенческий совет и др.), избранных обучающимися;
- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления Техникумом, защита законных интересов, прав обучающихся;
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания в Техникуме, в анализе ее воспитательной деятельности.

2.2.8 Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в Техникуме эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;
- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в Техникуме, и в социокультурном окружении с обучающимися, педагогами, родителями, социальными партнёрами (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);
- организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в Техникуме, профилактики правонарушений, девиаций.

2.2.9 Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства Техникума, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);

- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни Техникума, муниципального образования, региона, страны;
- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых совместно с обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами в рамках профессионального поля профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно- нравственной и т. д. направленности, ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

2.2.10 Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в Техникуме предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (региональном, всероссийском, международном) и др.;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии на предприятия, в организации, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн-курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей.

2.2.11 Модуль «Уклад техникума»

Воспитание в рамках Уклада Техникума – это ключевые дела, основа организационно- массовой работы, отражающей традиции Техникума, главные традиционные дела и комплекс коллективных творческих дел, интересных и значимых проектов для обучающихся, объединяющих их вместе с педагогами в единый коллектив. Реализация воспитательного потенциала Уклада Техникума, предусматривает:

- обеспечение включенности большого числа обучающихся и взрослых в мероприятия и события Техникума с целью интенсификации их общения, формировании ответственной позиции к происходящему в Техникуме;
- построение системы воспитательной работы в Техникуме в течение года, сохраняющей традиции, преемственности поколений обучающихся посредством реализации задач:

• <u>на внетехникумовском уровне:</u>

- социальные проекты (благотворительной, экологической, патриотической, трудовой направленности);
- участие во всероссийских акциях, посвященных значимым отечественным и международным событиям;
- участие в акциях и проектах округа, проводимых для жителей, которые открывают возможности для творческой самореализации обучающихся и включают их в деятельную заботу об окружающих;

• на уровне Техникума:
- поднятие (спуск) Государственного флага Российской Федерации еженедельно по понедельникам, исполнение Гимна Российской Федерации;
- классные часы «Разговоры о важном» еженедельно по понедельникам;
- классные часы «История - мои горизонты» еженедельно по четвергам;
- ежегодно проводимые творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т.п.) дела, в которых участвуют все группы Техникума;
- торжественные праздники: День знаний, День учителя, Новогодний праздник и др., а также ритуалы посвящения в студенты, выпускные вечера, символизирующие приобретение обучающимися новых социальных статусов;
- церемонии награждения обучающихся и педагогов за активное участие в жизни техникума, защиту чести техникума в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах, значительный вклад в развитие техникума, что способствует поощрению социальной активности, развитию позитивных межличностных отношений между педагогами и обучающимися, формированию чувства доверия и уважения друг к другу.
- привлечение обучающихся к общественно полезному труду и формирование у них трудолюбия, ответственного отношения к труду и его результатам.

2.2.12 Модуль «Студенческие медиа»

Реализация воспитательного потенциала студенческих медиа предусматривает:
- организацию единого информационного пространства Техникума;
- формирование навыков и базовых грамотностей: управление и концентрация внимания, логичность и креативность мышления, осознанность, ориентация на развитие, расширение кругозора, генерирование и оформление идей;
- информационно-техническую поддержку воспитательных и образовательных мероприятий Техникума (осуществление новостного сопровождения, видеосъемки и мультимедийное сопровождение);
- предоставление каждому обучающемуся возможности для самореализации и творческого самовыражения.

2.2.13 Модуль «Студенческие объединения»

Студенческое объединение – это объединение студентов на добровольных началах, которое создается с целью совместного решения различных вопросов по улучшению качества студенческой жизни и деятельности. Реализация воспитательного потенциала работы студенческих объединений предусматривает:
- интегрирование студенческих объединений обучающихся для решения социальных задач, реализации общественно-значимых молодежных проектов и инициатив, повышения вовлеченности обучающихся в деятельность органов студенческого самоуправления;
- развитие навыков инициативности, чувства ответственности за условия своей жизни и труда, приверженности основным гражданским и социальным ценностям (солидарности, свободы выбора, партнерства, равенства, гласности и открытости).

Реализация модуля предусматривает участие обучающихся в следующих студенческих

объединениях:
- Клуб «Перезагрузка»;
- Литературная студия "Патриот";
- Студия "Сценическая речь";
- Военно–патриотический клуб «Школа безопасности»;
- Первичное отделение РДДМ «Движение первых»;
- Медиацентр;
- Волонтерская команда «Свои люди».

2.2.14 Модуль «Волонтерская (добровольческая) деятельность»

Реализация воспитательного потенциала волонтерской (добровольческой) деятельности предусматривает:

- участие обучающихся в добровольных объединениях, в разнообразных мероприятиях и проектах, связанных с взаимопомощью и самопомощью, гражданская поддержка уязвимых групп населения на бескорыстной основе оказание индивидуальной и групповой адресной социальной помощи, способствующей развитию эмоционального интеллекта, гражданских инициатив, расширению социальных связей по следующим направлениям, в том числе вне Техникума:

- социальное добровольчество (добровольная помощь особым категориям граждан: нуждающимся, оказавшимся в трудной жизненной ситуации, детям, оставшимся без попечения родителей, лицам с ОВЗ, мигрантам, беженцам, и др.);
- событийное добровольчество (эвент-волонтерство) (участие в организации и проведении крупных событий и профессиональных мероприятий: конференций, конгрессов, фестивалей, форумов, культурно-массовых мероприятий, спортивных мероприятий и др.);
- просветительское волонтерство (участие в организации и проведении мероприятий профилактического характера, способствующих продвижению здорового образа жизни и изменению отношения к людям с общественно-значимыми заболеваниями: СПИД, наркомания, аутизм и др.);
- общественное добровольчество (участие, организация и проведение экологических мероприятий, природоохранных событий и акций, связанных с безопасностью людей (помощь в ликвидации последствий стихийных бедствий, оказание доврачебной помощи, сбор гуманитарной помощи и т.д.);
- зооволонтерство (участие, организация и проведение мероприятий по оказанию помощи безнадзорным или приютским животным).

2.2.15 Модуль «Физическая культура и здоровый образ жизни»

Результат физического, здоровьесберегающего воспитания – это физическое здоровье, определяемое физическим развитием обучающегося. «Эффективная реализация государственной молодежной политики должна обеспечивать устойчивый рост числа молодых людей, мотивированных на позитивные действия, разделяющих общечеловеческие. Национальные и духовные ценности, обладающих хорошим физическим здоровьем, занимающихся физической культурой и спортом, не имеющих вредных привычек». Федеральный документ ставит задачу «формирования ценностей здорового образа жизни, создание условий для физического развития молодежи, формирование экологической культуры».

Создание инфраструктуры, обеспечивающей универсальную безбарьерную среду для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья для их максимальной самореализации и интеграции в обществе

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

для реализации рабочей программы воспитания Техникум укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в техникуме, заместителя директора по учебно-воспитательной работе, заместителя директора по учебной работе, заместителя директора по научно-методической работе, и заместителя директора по учебно-производственной работе, советника директора по воспитанию и по взаимодействию с детскими общественными объединениями, заведующего отделением, социального педагога, педагога-психолога, руководителя физического воспитания, преподавателя-организатора ОБЖ, классных руководителей, преподавателей. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Квалификация педагогических работников техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Наименование должности	**Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса**
Директор техникума	Ответственность за организацию воспитательной работы в Техникуме
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	Организация и реализация воспитательного процесса
Заместитель директора по учебной работе	Организация и контроль учебной деятельности
Заместитель директора по научно-методической работе	Обеспечение повышения квалификации педагогических работников по вопросам воспитания
Заместитель директора по учебной-производственной работе	Реализация воспитательного процесса в рамках прохождения производственной практики
Советник директора по воспитанию и по взаимодействию с детскими общественными объединениями	Организация и осуществление воспитательной работы в студенческих объединениях
Заведующий отделением	Организация и осуществление учебно-воспитательной работы в учебных группах отделения
Преподаватели	Осуществление воспитательной деятельности непосредственно во время учебных занятий
Классные руководители	Организация и осуществление воспитательной работы в учебных группах

Социальный педагог	Организация и осуществление внеурочной деятельности студентов, осуществление правовой и социальной защиты студентов, организация работы с обучающимися, родителями (законными представителями), классными руководителями, учителями-предметниками по профилактике правонарушений и безнадзорности несовершеннолетних, в том числе в рамках межведомственного взаимодействия, коррекционно-развивающая работа с обучающимися «группы риска», с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья, сиротами и опекаемыми, и их родителями (законными представителями)
Педагог-психолог	Психолого-педагогическое сопровождение воспитательного процесса, в том числе сопровождение «группы риска», талантливых обучающихся, обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья, сирот и опекаемых, с этнокультурными особенностями, находящихся в трудной жизненной ситуации.
Руководитель физического воспитания	Планирование и организация проведения учебных, факультативных и внеурочных занятий по физическому воспитанию; организация работы физкультурно-оздоровительных секций; привлечение для организации и проведения спортивно- массовых мероприятий как студентов, так и преподавателей
Преподаватель–организатор ОБЖ	Реализация современных, в том числе интерактивных, форм и методов воспитательной работы, используя их как на уроках основ безопасности жизнедеятельности, так и во внеурочной деятельности; способствование реализации воспитательных возможностей различных видов деятельности обучающегося (учебной, исследовательской, проектной);содействие развитию у обучающихся познавательной активности, самостоятельности, инициативы и творческих способностей, формированию гражданской позиции, способности к труду и жизни в условиях современного мира, культуры здорового и безопасного образа жизни.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом: воспитательная деятельность ведется в соответствии с нормативно- правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, Уставом и локальными нормативными актами Учреждения, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в Техникуме.

Локальные нормативные акты, обеспечивающие воспитательную деятельность размещены на официальном сайте Техникума: https://chgpgt.ru/sveden/document.

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности: обучающиеся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, обучающиеся из семей мигрантов, билингвы и др.), одарённые, с отклоняющимся поведением, создаются особые условия:

В системе организации воспитательной деятельности с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности важно установить сотрудничество педагогов, классного руководителя, педагогов-психологов, социального педагога, родителей (законных представителей) обучающихся, с целью устранения нарушенных функции, развития функциональных систем обучающихся, коррекции поведения, формирования социально- значимых качеств.

При организации воспитательного пространства необходимо создание благоприятных условий для развития социально значимых отношений обучающихся, и, прежде всего, ценностных отношений к семье, труду, своему отечеству, своей малой и большой Родине, природе, миру, знаниям, культуре, здоровью, окружающим людям, к самим.

Формирование доброжелательного отношения к обучающимся, имеющим особые образовательные потребности и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений, а также индивидуальный подход позволит получить им необходимые социальные навыки, знания и умения необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности.

При организации воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями необходимо ориентироваться на:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции как в образовательной организации, так и в профессиональной деятельности;
- формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;
- построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, социальной компетентности.
- формирование личности ребёнка с особыми образовательными потребностями с использованием адекватных возрасту и физическому и психическому состоянию методов воспитания;
- создание оптимальных условий совместного воспитания и обучения обучающихся с особыми образовательными потребностями и их сверстников, с использованием адекватных вспомогательных средств и педагогических приёмов, организацией совместных форм работы с педагогом-психологом и другими специалистами образовательной организации;
- личностно-ориентированный подход в организации всех видов деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями.

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом.

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Система проявлений активной жизненной позиции поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

1) публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);
2) соответствия артефактов и процедур награждения укладу Техникума, качеству воспитывающей среды, символике Техникума;
3) прозрачности правил поощрения (единство требований и равенство условий применения поощрений, для всех обучающихся);
4) регулирования частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно больших групп поощряемых и т.п.);
5) сочетания индивидуального и коллективного поощрения;
6) привлечения к участию в системе поощрений родителей (законных представителей) обучающихся, представителей родительского сообщества, самих обучающихся, их представителей (с учётом наличия студенческого самоуправления), сторонних организаций, их статусных представителей.

Формы поощрения проявлений активной жизненной позиции обучающихся и социальной успешности различают в двух видах: морального и материального поощрения.

Видами морального поощрения обучающихся являются:

1) награждение Похвальной грамотой за отличную учебу;
2) награждение грамотой, Дипломом I, II, III степени за победу и призовые места;
3) вручение сертификата участника по результатам исследовательской деятельности или объявление благодарности;
4) благодарственное письмо обучающемуся;
5) благодарственное письмо родителям (законным представителям) обучающегося;
6) размещение фотографии обучающегося и информации о нем на сайте Техникума (с согласия обучающегося и/или родителей (законных представителей);
7) представление на получение стипендии Законодательного собрания Челябинской области, стипендии Правительства РФ;
8) памятный приз.

Основания для морального поощрения обучающихся:

1) успехи в учебе;
2) успехи в физкультурной, спортивной, научно-технической, творческой деятельности;
3) активная общественная/волонтерская деятельность обучающихся;
4) участие в творческой, исследовательской деятельности;
5) победы в конкурсах, олимпиадах, соревнованиях различного уровня;
6) активное участие в культурно-массовых мероприятиях на уровне Техникума, области, Российской Федерации, на международном уровне;
7) спортивные достижения на различных уровнях;

Материальное поощрение и основания для его установления осуществляется в соответствии с Положением о присуждении именной стипендии Героя России А.В.Яковлева.

Регулирование частоты награждений - награждения по результатам конкурсов, соревнований, олимпиад и т.д., и по результатам семестров.

3.5 Анализ воспитательного процесса

Основные направления анализа воспитательного процесса:

1. Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
- наличие студенческих объединений, кружков и секций в Техникуме, которые могут посещать обучающиеся;
- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
- оформление предметно-пространственной среды Техникума.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

- проводимые в Техникуме мероприятия и реализованные проекты;
- уровень вовлечённости обучающихся в проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;
- включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся.

Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию, социальным педагогом, педагогом-психологом.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по учебно-воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом Техникума.

Календарный план воспитательной работы техникума на учебный год – см. в Приложении 1 к Программе.

Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья см. в Приложении 2 к Программе.

Календарный план воспитательной работы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья см. в Приложении 3 к Программе.

Приложение 1 Календарный план воспитательной работы

	Модуль	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1.**Образовательная деятельность**			
1	День окончания Второй мировой войны	1-3курсы	03.09	Преподаватели истории
2	День солидарности в борьбе с терроризмом. Информационные часы.	1-4курсы	03.09	Преподаватели ОБЖ,БЖ
3	Международный день распространения грамотности	1-2курсы	08.09	Преподаватели спец.дисциплин
4	Тематические кинопоказы, приуроченные к памятным датам и государственным праздникам РФ, в рамках проекта «Знание. Кино»	1-2курсы	В течен ие года	Зам.дир. по УВР Преподаватели литературы, общество знания
5	Всероссийский открытый урок ОБЖ, приуроченный ко Дню гражданской обороны	1-2курсы	04.10	Педагог-организатор ОБЖ
6	Тематические уроки «Я гражданин своей страны» (о государственном устройстве и символике России), посвященные Дню народного единства(4ноября)	1-2курсы	03.11	Преподаватель истории, обществознания
7	День начала Нюрнбергского процесса	1-2курсы	20.11	Преподаватели истории
8	День Государственного герба Российской Федерации	1-2курсы	30.11	Преподаватель истории, обществознания
9	День Героев Отечества	1-3курсы	09.12	Преподаватель истории
10	День Конституции Российской Федерации Правовая игра	1-3курсы	12.12	Преподаватель истории, обществознания
11	День полного снятия Блокады Ленинграда	1-2курсы	27.01	Преподаватель истории, обществознания Зав.библиотекой
12	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества	1-3курсы	15.02	Преподаватель истории
13	Международный день родного языка	1-2курсы	21.02	Преподаватель русского языка
14	День воссоединения Крыма с Россией	1-4курсы	18.03	Преподаватель истории, обществознания
15	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны	1-4 курсы	19.04	Преподаватель истории
16	День пожарной охраны. Тематический урок ОБЖ	1-2курс	30.04	Преподаватели ОБЖ

17	Международный исторический диктант на тему событий великой Отечественной войны «Диктант Победы»	1 курс	май	Преподаватель истории, литературы
18	День русского языка (информационная минутка на уроке русского языка)	1-2курс	06.06	Преподаватель русского языка
19	Информационно–познавательная беседа «Я гражданин своей страны», приуроченная ко Дню России	1,2,3 курсы	11.06	Преподаватель истории
20	День памяти и скорби - День начала Великой Отечественной войны. Беседы, классные часы в группах	1,2,3 курсы	22.06.204	Кураторы/классные руководители Преподаватели истории
	2. Классное руководство			
1	Тематические классные часы «Наш техникум: традиции и нормы»	1 курс	сентябрь	Классные руководители
2	Торжественная церемония поднятия Государственного флага Российской Федерации в рамках курса внеурочной деятельности «Разговор о важном»	1-2 курсы	Каждый понедельник 1 урок	Классные руководители
3	Изучение классного коллектива. Анкетирование студентов «Мои интересы», «Моя семья», «ЗОЖ» и др.	1 курс	сентябрь-октябрь	Классные руководители
4	Собрания в учебных группах «Я–студент СПО», «Выбираем актив», старост	1-4 курсы	сентябрь	Классные руководители
5	Проведение классных часов, участие в Днях единых действий	1-4 курсы	В течение года	Классные руководители
6	Проведение инструктажей с обучающимися по ТБ, ПДД	1-4 курсы		Классные руководители
7	Консультации с преподавателями-предметниками (соблюдение единых требований в воспитании, предупреждение и разрешение конфликтов)	1-4 курсы	В течение года	Классные руководители
8	Работа с родителями	1-4 курсы	В течение года	Классные руководители
9	Мониторинг социальных сетей	1-4 курсы	В течение года	Классные руководители
10	Экскурсии, выездные мероприятия	1-4 курсы	В течение года	Классные руководители
	3.Наставничество			
1	Формирование базы наставников, наставляемых	1-4курсы	По запросу	Куратор программы наставничества
2	Формирование наставнических пар	1-4курсы	В течение года	Куратор программы наставничества
3	Тренинг «Мы команда»	1-2курсы	В течение года	Педагог-психолог
4	Мониторинг, оценка результатов	1-4курсы	В течение года	Куратор программы наставничества
	4.Основные воспитательные мероприятия			

1	День знаний. Праздничная линейка, тематические уроки	1-4курсы	01.09	Зам. дир. по УВР
2	Неделя безопасности. Уроки безопасности: -«Безопасность в обществе», в ОУ -«Безопасность при занятиях физической культурой и спортом» -«Подготовка к действиям в ЧС»	1-4курсы	04-08.09	Преподаватели физкультуры, ОБЖ,БЖ
3	День учителя. Праздничный концерт, выставки стенгазет	1-2курсы	05.10	Зам. дир. по УВР Классные руководители
4	День призывника. Тематические мероприятия	1,2курсы	15.11	Педагог-организатор ОБЖ
5	Международный день толерантности. Тематические уроки. Игра «Будем знакомы»	1,2курсы	17.11	Зам. дир. по УВР Преподаватели Классные руководители
6	Месяц правовой грамотности. Классные часы с привлечением сотрудников правоохранительных органов, социальных служб, инспекторов ОДН и др.	1-4курсы	20.11- 20.12	Зам. дир. по УВР Соц.педагог Преподаватели
7	Конференция «Никто не забыт, ничто не забыто» ко Дню полного освобождения блокады Ленинграда	1,2курсы	26.01	Зам.директора по УВР Преподаватели
8	Патриотическая лекция-презентация «Захар Прилепин и его произведения. Поэзия Донбасса»	1 курс	февраль	Зам. директора по УВР Зав.библиотекой
9	Городские экологические чтения	1-4курсы	20.02	Зам. директора по УВР
10	Патриотический час «Высокий долг – Отчизну защищать», посвященный Дню защитника Отечества. Спортивные игры	1,2курсы	22.02- 23.02	Преподаватель-организатор ОБЖ, руководитель физ.воспитания
11	Фотоконкурсы, конкурсы эссе. Спектакли и другие массовые мероприятия	1-4курсы	В течение года	Зам. дир. по УВР Классные руководители
12	Организация и участие в спортивных мероприятиях городского и районного уровня	1-4курсы	В течение года	Зам. дир. по УВР Классные руководители Преподаватель-организатор ОБЖ, Руководитель физ.воспитания
13	Международный женский день. Праздничные мероприятия	1-4курсы	07.03	Зам.дир.поУВР Классные руководи-тели
14	Всемирный день здоровья. Круглый стол «Здоровым быть здорово!» Беседы и лекции о гигиене. Студенческие игры	1-4курсы	07.04	Руководитель физ.воспитания Зам.дир.поУВР Классные руководи-тели

15	День космонавтики Гагаринский урок "Космос- это мы , «Разговоры о важном»	1-4курсы	12.04	Зам.дир.поУВР Классные руководи-тели
16	Праздник весны и труда	1-2курсы	01.05	Преподаватели Классные руководи-тели
17	Торжественные мероприятия, посвященные Великой Победе: уроки мужества, концертная программа, -кинолекторий, - участие в городских проектах и мероприятиях, конкурсах, выставках и др. участие в торжественно-траурной церемонии возложения цветов у мемориалов	1-4курсы	май	Зам.дир.поУВР Преподаватели Классные руководи-тели
18	Круглый стол «Семья и семейные ценности», приуроченные к Международному Дню семьи	1,2курсы	15.05	Зам. дир.по УВР Социальный педагог Педагог-психолог
19	Тематическое мероприятие «Мой город - Санкт- Петербург	1,2курсы	27.05	Классные руководители Преподаватели Зав.библиотекой
20	Военно-Спортивная игра «Зарница», приуроченная ко Дню защиты детей	1,2курсы	01.06	Педагог-организатор ОБЖ Рук.физ.воспитания
21	Организация и участие в спортивных мероприятиях разного уровня (по отдельному плану)	1-4курсы	В течение года	Рук.физ.воспитания
	5.Организация предметно-пространственной среды			
1	Оформление стендов	1-4курсы	В течение года	Зам.дир.по УВР
2	Выпуск стенгазет	1-4курсы	В течение года	Зам.дир.по УВР
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1	Проведение родительских собраний	родители	течение года	Администрация Классные руководители
2	Информационные семинары с родителями в области развития и воспитания детей	родители	ноябрь	Зам. дир.по УВР Социальный педагог Педагог-психолог
3	Тематические родительские собрания, направленные на формирование правовой культуры родителей, предупреждения безнадзорности и правонарушений среди несовершеннолетних.	родители	декабрь	Зам. дир.по УВР Социальный педагог Педагог-психолог
4	Организация проведения разъяснительных профилактических мероприятий с родителями	родители	В течение года	Зам. дир.по УВР Социальный педагог

5	Индивидуальные беседы и консультации	родители	В течение года	Социальный педагог Педагог-психолог
6	Собрания Совета родителей	Представители СР	В течение года	Зам. дир.по УВР
	7. Самоуправление			
1	Собрание Студенческого совета	Студсовет	В течение года	Зам.дир.поУВР
2	Выборы новых старост. Формирование Совета обучающихся.	Студсовет	сентябрь	Зам.дир.поУВР
3	День самоуправления	Студсовет	ноябрь	Зам.дир.поУВР
4	Проведение традиционных праздников, акций и коллективных дел в техникуме	Студсовет	В течение года	Зам.дир.поУВР
5	Выпуск поздравительных стенгазет	Студсовет	В течение года	Зам.дир.поУВР
6	Организация и проведение «Дней здоровья». Коннект-встреча студенческой молодёжи «Здоровое поколение»		апрель	Зам.дир.поУВР
7	Проведение встречи директора техникума с активом студенческого совета и лучшими студентами	Студсовет	январь	Зам.дир.поУВР
8	Выездные образовательные программы, участие в конкурсах	Студсовет	В течение года	Зам.дир.поУВР
9	Участие в конференциях, семинарах, деловых играх, акциях.	Студсовет	В течение года	Зам.дир.поУВР
10	День российского студенчества. Праздничная программа, интеллектуальная игра	Студсовет	25.01	Зам.дир.поУВР Классные руководители
11	Итоги работы студенческого совета и планирование на новый учебный год	Студсовет	июнь	Зам.дир.поУВР
	8. Профилактика и безопасность			
1	Реализация Комплексного плана по профилактике негативных явлений (по отдельному плану)	1-4курсы	В течение года	Зам. дир. по УВР Социальный педагог Педагог-психолог Классные руководители
2	Организация работы Совета по профилактике правонарушений техникума	1-2курсы	В течение года	Члены Совета
3	Организация ежегодного социально-психологического тестирования обучающихся на выявление рисков на употребление наркотических средств и психотропных веществ	1-4курсы	В течение года	Зам. дир. по УВР Педагог-психолог
	9.Социальное партнёрство и участие работодателей			
1	Участие работодателей в разработке рабочей учебно-программной документации	работодатели	В течение года	Зам.директора по УПР

2	Участие работодателей в государственной итоговой аттестации выпускников	работодатели	В течение года	Зам.директора по УПР
3	Развитие сотрудничества с Центром занятости	работодатели	В течение года	Зам.директора по УПР
4	Организация практики	работодатели	В течение года	Зам.директора по УПР
5	Проведение совместных мероприятий	работодатели	В течение года	Зам.директора по УПР, руководитель профориентационного центра
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1	«Профессиональный старт» - знакомство с профессией и наставником (экскурсия)	1 курс	В течение года	Зам.дир. по УПР, кураторы, мастера п/о
2	Социально-психологический тренинг на тему «Коммуникативные навыки в профессии»	3 курс	ноябрь	Педагог-психолог
3	Участие в ярмарках учебных заведений	2-3курсы	В течение года	Зам.директора по УВР, Зам. по УПР Мастера п/о
4	Проведение конкурсов профессионального мастерства	2-3курсы	ноябрь март	директора по УПР, НМР, мастера п/о
5	Круглый стол с привлечением специалистов «ведение предпринимательской деятельности»	3-4курсы	апрель	Зам. директора по УПР
6	Экскурсии на предприятия, встречи с работодателями	3-4курсы	В течение года	Зам.директора по УПР
7	Деловая игра «Учимся управлять»	3-4курсы	февраль	Преподаватели спец.дисциплин
	11. Уклад техникума			
1	Торжественная церемония поднятия Государственного флага Российской Федерации в рамках курса внеурочной деятельности «Разговор о важном»	1-2 курсы	Каждый понедельник 1 урок	Классные руководители
2	Мероприятия, направленные на создание социальных проектов (благотворительных, экологических, патриотических, трудовых)			
3	Классные часы «История - мои горизонты» еженедельно по четвергам	1-2 курсы	едельн о	Классные руководители, Преподаватели
4	Проведение субботников и генеральных уборок	1-3 курсы	ечение года	Зам.директора по АХЧ, УР, кл.руководители
5	Выпускной вечер	3-4 курсы	Июнь	Зам.директора по УВР, УР, УПР, педагоги-организаторы
6	Публичный отчет директора по итогам календарного года	Студсовет	Январь	Директор, заместители директора
	12 Студенческие медиа			

1	Развитие единого информационного пространства Техникума	1-3курсы	В течение года	Зам.директора по УВР, руководитель медиацентра
2	Проведение мастер-классов для студентов на формирование навыков и базовых грамотностей: управление и концентрация внимания, логичность и креативность мышления, осознанность, ориентация на развитие, расширение кругозора, генерирование и оформление идей	1-2курсы	В течение года	Зам.директора по УВР, руководитель медиацентра
3	Информационно-техническая поддержка студентами воспитательных и образовательных мероприятий Техникума (осуществление новостного сопровождения, видеосъемки и мультимедийное сопровождение)	1-3курсы	В течение года	Зам.директора по УВР, руководитель медиацентра
	13 Студенческие объединения «Студенческие спортивные клубы»			
1	Заседание совета ССК: Организация работы со студентами техникума с целью привлечения в спортивные секции; Составление плана работы на учебный год	участники ССК	сентябрь	Руководитель ССК, преподаватели физической культуры
2	Организация работы спортивных секций (по расписанию)	участники ССК	В течение года	Руководитель ССК, преподаватели физической культуры
3	Заседание совета ССК: -корректировка документации работы спортивно го клуба; -уточнение обязанностей членов СКК -подведение итогов за полугодие	участники ССК	декабрь	Руководитель ССК, преподаватели физической культуры
4	Организация спортивного мероприятия, посвященного дню студента	участники ССК	январь	Руководитель ССК, преподаватели физической культуры
5	Организация спортивного мероприятия, посвященного Дню защитника Отечества	участники ССК	февраль	Руководитель ССК, преподаватели физической культуры
6	Организация спортивного мероприятия, посвященного Победе в Великой Отечественной войне	участники ССК	май	Руководитель ССК, преподаватели физической культуры
7	Заседание совета клуба. Подведение итогов работы ССК, отчет о проведенной работе)	участники ССК	май	Руководитель ССК, преподаватели физической культуры
8	Составление плана на следующий учебный год	участники ССК	июнь	Руководитель ССК

	14. Волонтерская и добровольческая деятельность			
1	Акции по сбору макулатуры, батареек	волонтеры	В течение года	Куратор добровольческой команды
2	ЭкоГТОФест	волонтеры	25.09	Куратор добровольческой команды
3	Проект «Марафон добрых дел»	волонтеры	В течение года	Куратор добровольческой команды
4	Участие в акции #стопВИЧСПИД	волонтеры	В течение года	Куратор добровольческой команды
5	День добровольца (волонтера в России)	волонтеры	05.12	Куратор добровольческой команды
6	Участие в конкурсах и проектах	волонтеры	В течение года	Куратор добровольческой команды
7	Экоквесты	волонтеры	В течение года	Куратор добровольческой команды
8	Вовлечение обучающихся в работу Российского движения детейи молодежи «Движение Первых»	1-3курсы	В течение года	Зам. дир. по УВР, советник по воспитательной работе
	15. Физкультура и ЗОЖ			
1	Участие в Спартакиаде городского округа	1-4 курсы	В течение года	Зам. директора по УВР руководитель физ. Воспитания
2	Нормативный комплекс ГТО	1-4 курсы	В течение года	Зам. директора по УВР руководитель физ. Воспитания
3	Участие в соревнованиях муниципального и регионального уровня	1-4 курсы	В течение года	Зам. директора по УВР, руководитель физ. Воспитания
4	Спортивные праздники	1-4 курсы	В течение года	Зам. директора по УВР, руководитель физ. Воспитания

Приложение 2. Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАЗДЕЛ 1 ЦЕЛЕВОЙ

Целевые ориентиры воспитания

Гражданское воспитание
- понимающий профессиональное значение отрасли для социально-экономического, промышленного и научно-технологического развития страны;
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни г. Челябинска и Челябинской области;
Патриотическое воспитание
осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
Духовно-нравственное воспитание
- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;
Эстетическое воспитание
- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;;
- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
Профессионально-трудовое воспитание
- применяющий знания о нормах выбранной специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья , всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной работе в соответствии с нормативно-ценностной системой;
- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;
- обладающий знаниями технической эксплуатации и обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
- обладающий знаниями о технических устройствах, их свойствах, принципах работы в рамках специальности 19.02.11 Технология продуктов

питания из растительного сырья .
Экологическое воспитание
- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни, в рамках обучения и профессиональной деятельности;
- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью.
- проявляющий сознательное отношение к общественно полезному труду и обеспечивающей ответственное отношение к труду и его результатам
Ценности научного познания
- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
- обладающий знаниями в области прикладной механики, электроники, информатике, инженерной графике, технических наук и технологий;
- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности Модуль «Образовательная деятельность»

– внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности машиностроительной отрасли, по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
– включение в воспитательные взаимодействия - методов, методик и технологий, направленных на развитие личности студентов, основываясь на воспитательных идеалах, целях и задачах воспитания выбранной специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
– организация практических занятий, формированию профессиональной ответственности студентов в соответствии с установленными стандартами и протоколами по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
– организация практических занятий по работе с современными оборудованием и технологиями в области машиностроения по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья , в том числе с применением программных продуктов.

Модуль «Классное руководство»

- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
- организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ; .

Модуль «Наставничество» мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности;
- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности» мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;
встречи с известными представителями специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья .
Модуль «Организация предметно-пространственной среды» - организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья , соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
- размещение, поддержание, обновление на территории техникума выставочных объектов, ассоциирующихся с специальностью 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья .
Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)» профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности, чествование трудовых династий;
совместные мероприятия, посвященные Дню специальности;
Модуль «Профилактика и безопасность» - реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в техникуме и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;

- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с специальностью 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в техникуме, в том числе в рамках освоения образовательной программы 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья .
Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей» - организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
- организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья : презентации, лекции, акции;
- реализация социальных проектов по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья , разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами.
Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» - организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (Международный день поваров 20.10, День кондитера 03.05);
- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
- проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;
- организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
-организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
- проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на соблюдения правил работы на транспорте; направленных на соблюдение правил работы со специальными установками, оборудованием, инвентарем и снаряжением; направленных на соблюдение санитарно-эпидемиологических правил в том числе с учетом правил безопасности и оказанием первой медицинской помощи; направленных на соблюдение правил работы с химическими препаратами и веществами;

й план воспитательной работы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
3	**Наставничество**			
3.1	День наставника специальности «Мастерская наставника»	1-3 курсы	По отдельному плану	Зам.директора по УПР
4	**Основные воспитательные мероприятия**			
4.1	День Эколога	1-4 курсы	5 июня	Зам.директора по УПР Заведующий отделением ФП "Профессионалитет"
4.2	День работников пищевой промышленности	1-4 курсы	3-е вск октября	Зам.директора по УПР Заведующий отделением ФП "Профессионалитет"
6	**Взаимодействие с родителями (законными представителями)**			
6.1	Церемония чествования семейных трудовых династий специальности	1-2 курсы	По отдельному плану	Зам.директора по УВР
7	**Самоуправление**			
7.1	Презентация деятельности клубов «Амбассадоры специальности»	1 курс	апрель	Заведующий отделением ФП "Профессионалитет"
8	**Профилактика и безопасность**			
8.1	Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»	1-3 курсы	Май - 1 октябрь	Зам.директора по УВР

9	**Социальное партнёрство и участие работодателей**		
9.1	Ознакомительные и познавательные экскурсии на АО «Первый хлебокомбинат» с целью погружения *в специальность* 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	1-2 курсы	В течение года
9.2	Организация и проведение презентации, лекции, акции", посвященных *специальности* 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья на базе на АО «Первый хлебокомбинат»	1-2 курсы	В течение года
10	**Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство**		
10.1	Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»	1-3 курсы	Июнь-сентябрь
10.2	Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный студент» и «Профессиональная команда»	3-4 курсы	Сентябрь

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом специальности*:*
Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;
Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/; Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;
Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/; Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф; Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;
Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/
«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;
«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;
«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЧЕЛЯБИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПРОМЫШЛЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМ. А. В. ЯКОВЛЕВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики

для специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

Челябинск
2023

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании
социально-экономической ЦК
Протокол № 1
« 30 » августа 2021г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) в соответствии с требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников для специальности среднего специалистов среднего звена (далее ППССЗ) **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

СОГЛАСОВАНО
_____
(должность, наименование
_____
предприятия)
_____

_____

_____

_____ (_____)
Подпись И.О.Фамилия

« 25 » августа 2024г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального

образования (далее – СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и рабочих программ профессиональных модулей:
ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения.
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностях слу- жащих (пекарь, кондитер).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный промышленно-гуманитарный
техникум им. А. В. Яковлева»

Разработчик:

ГБПОУ ЧГПГТ им.А.В.Яковлева	преподаватели	Гилязова Г.А.
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой технологических комиссии от «___» августа 2024года, протокол № __

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	33
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	34

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Программа учебной практики (по профилю специальности) является частью образовательной программы по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, ма- каронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобу- лочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических ли- ниях;

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и го- товой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения;

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностях служащих (пекарь).

1.2. Цель и задачи учебной практики

Цель – получение обучающимися специальных умений и знаний по ведению техно- логических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских из- делий на автоматизированных технологических линиях; в области лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производ- ства продуктов питания из растительного сырья; планирования и анализа основных технико- экономических показателей деятельности предприятия, необходимых для работы в профес- сиональной деятельности;

Задачи:

обеспечить обучающихся необходимыми знаниями основных понятий в заявленной области;

способствовать приобретению обучающимися умений осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

способствовать развитию навыков в лабораторных исследованиях качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

способствовать приобретению обучающимися умений планировать, инструктировать и оценивать работу исполнителей;

способствовать развитию навыков и умений расчёта основных показателей производства продуктов питания из растительного сырья.

обеспечить обучающихся необходимыми знаниями основных понятий в заявленной области способствовать приобретению обучающимися умений выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;

способствовать развитию навыков в ведении процесса приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе учебной практики должен:

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулоч- ных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

иметь практический опыт:

эксплуатации и обслуживании технологического оборудования для производства хле- ба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологи- ческих линиях;
ведения процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
уметь:
эксплуатировать основные виды оборудования для производства хлеба, хлебобулоч- ных, макаронных, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией;
рассчитывать производительность технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий на автоматизированных техноло- гических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией;
рассчитывать количество сырья для изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
оформлять соответствующую производственную и технологическую документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса) процесса изго- товления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизирован- ных технологических линиях;
подбирать производственные рецептуры из растительного сырья для изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных техно- логических линиях;
знать:
виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства на автоматизированных технологических линиях;
правила эксплуатации основных видов оборудования для производства хлеба, хлебо- булочных, макаронных кондитерских изделий на автоматизированных технологических ли- ниях;
ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных, макарон- ных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; нормы рас- хода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения при приготовлении хлеба, хлебо- булочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса для изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологиче- ских линиях;
органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой про- дукции при приготовлении хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
методы расчета производительности технологического оборудования для производ- ства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий на автоматизированных тех- нологических линиях;
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
иметь практический опыт:
обеспечения условий хранения и состоянии продуктов и запасов сырья на производ- стве хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на авто- матизированных технологических линиях;

обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических лини- ях в соответствии с технологическими параметрами;

уметь:

составлять аппаратурно-технологические схемы линий попроизводству хлеба, хле- бобулочных, макаронных и кондитерских изделий

вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, ма- каронных и кондитерских изделий; рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хле- бобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов на производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологиче- ских линиях;

оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов для производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

знать:

оборудование для автоматизированных линий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий;

основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макарон- ных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов для произ- водства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий ;

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода про- дуктов на производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий;

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

иметь практический опыт:

ведения организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабри- катов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сы- рья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабо- раторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфаб- рикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;

уметь:

оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям;

пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химиче- ской посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

проводить лабораторные по исследования по определению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией;

определять качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производ- ства продуктов питания из растительного сырья;

проводить заключение о дальнейшем использовании сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по определению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой про- дукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами контроля;

знать:

требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфаб- рикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.

правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудо- вания для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответ- ствии с нормативно-технической документацией.

методы проведения испытаний на качество и безопасность у образцов сырья, полу- фабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растител- ного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.

качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно- технической документацией.

требования стандартов к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в про- цессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения иметь практический опыт:

планирования работы структурного подразделения (бригады);

оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений;

уметь:

рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников;

рассчитывать заработную плату;

рассчитывать экономические показатели деятельности структурного подразделения организации;

организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей;

разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и гото-
вой продукцией;

знать:

принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей;

способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами брига- ды/команды;

дисциплинарные процедуры в организации;

правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табе- ля учета рабочего времени;

нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения;

методику расчета выхода продукции;

порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы;

структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета и анализа экономических показателей.

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, долж- ностях служащих (пекарь, кондитер).

иметь практический опыт:

ведения процесса приготовления хлебобулочных изделий; ведения процесса приготовления кондитерских изделий;

уметь:

использовать различные технологии приготовления и оформления простых хлебобу- лочных изделий;

использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских из- делий несложного приготовления;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологиче- ским оборудованием при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских из- делий несложного приготовления

знать:

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопас- ное использование при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изде- лий несложного приготовления

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приго- товления;

правила хранения и требования к качеству простых хлебобулочных изделий, конди- терских изделий несложного приготовления;

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых хлебобулочных из- делий, кондитерских изделий несложного приготовления;

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики

Всего:10 недель,360часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение: общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандар- ты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

профессиональных компетенций (ПК):

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

«ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

ПК2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ПК.2.3 Осуществлять цифровизацию технологических процессов.

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

ПК 4.1Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3.Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4.Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 4.5.Вести учётно-отчётную документацию

ПМ.05 Освоение профессии рабочих 16472 Пекарь

ПК 1.1Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
1.2 Распределение бюджетного времени

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ид практики по профессиональному модулю	Курс 2		Курс 3		Курс 4		Всего часов на УП
	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	
УП 01		72		72			144
УП 02		36					36
УП 03							-
УП 04				36			36
УП 05		72		72			144
Итого на семестр							
Итого на курс	180		180		0		
Итого часов на учебную практику	360						

1.3 Базы практики
Учебная практика организуется на передовых предприятиях общественного питания, имеющих цеховое деление (крупные столовые, кафе, АО «Первый хлебокомбинат», комбинаты питания), оснащенных современным оборудованием, применяющих передовые технологии при изготовлении широкого ассортимента товарной продукции, ассортимент которой, отвечает требования программы учебной практики. Предприятие должно отличаться высокой культурой производства и наличием высококвалифицированного персонала с достаточным практическим опытом, способным быть руководителями и воспитателями обучающихся.

Администрация техникума на период практики заключает с предприятием договоры о учебной практике.

1.4 Организация практики
Организация учебной практики должна обеспечить:
- выполнение государственных требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью;
- непрерывность и последовательность овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями.

Рабочая программа учебной практики рассчитана на 360 часов при недельной нагрузке обучающихся– 36 часов, для базового уровня среднего профессионального образования.

Организация и проведение практики возлагается на заместителя директора по производственному обучению. Им составляется график практики на учебный год. На основании, заключенных с предприятиями договоров о учебной практике, издается приказ о распределении обучающихся по объектам практики. Назначаются руководители практики от техникума из состава преподавателей специальных дисциплин, мастеров производственного обучения соответствующего профиля.

Руководитель практики от техникума обязан:
- установить связь с руководителем практики от предприятия и совместно с ним уточнить рабочую программу практики;
- принимать участие в распределении обучающихся по рабочим местам и перемещение их по видам работ;
контролировать соблюдение обучающимися правил техники безопасности и внутреннего распорядка предприятия;
- выдавать индивидуальные задания обучающимся;
- осуществлять контроль выполнения программы практики;
- консультировать обучающихся по возникающим вопросам;
- проверять ведение обучающимися дневников производственного обучения;
- проверить отчеты по практике и организовать их открытую защиту;
- предоставить по окончанию практики зачетную ведомость, отчеты, дневники, отзывы.

Обучающиеся при прохождении практики на предприятии обязаны:
- пройти медицинский осмотр, оформить личную санитарную книжку и получить допуск к работе;
- выполнять задания, предусмотренные рабочей программой практики;
- подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать правила по охране труда, промышленной санитарии и личной гигиены;
- нести ответственность за выполненную работу;
- по окончанию практики представить отчет, производственную характеристику (отзыв), дневник.

1.5 Контроль работы практикантов

Непосредственным организатором контроля проведения практики является заместитель директора по производственному обучению. Текущий, периодический и итоговый контроль осуществляется руководителем практики от техникума и от предприятия.

На протяжении всей учебной практики руководитель от техникума ведет наблюдение и оценку достижений деятельности учащихся, которые регистрируются в журнале производственного обучения. Контролирует ведение обучающимися дневников практики. За каждый день проставляется оценка за выполненную работу. В конце практики - общая оценка за прохождение практики, оценка за трудовую дисциплину, заключение и рекомендации руководителя практики от предприятия.

По окончанию учебной практики выставляется зачет на основании отчета по практике, общей оценки в дневнике, открытой защиты.

Обучающиеся, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учёбы время.

2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала		Объем часов	Уровень освоения
1	*2*		*3*	*4*
ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях				
УП 01 Учебная практика 4-й семестр, 2-й курс	**Содержание учебной практики**		**72**	
	1	Осуществление приемки и оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	6	2
	2	Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	12	2
	3	Расчет необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	12	2
	4	Определение видов и размеров потерь сырья, полуфабрикатов, расходного материала при хранении, подготовке к переработке и при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	12	2
	5	Оформление производственной и технологической документации при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья	6	2
	6	Выполнение отдельных операций технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	12	2
	7	Эксплуатация оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	6	2

	8	Поддержание установленных технологией режимов и режимных параметров оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	6	2
УП 01 Учебная практика 6-й семестр, 3-й курс	**Содержание учебной практики**		**72**	
	1	Расчет рецептуры теста для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья, оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявление возможных дефектов макаронных изделий	6	2
	2	Поддержание установленных технологией нормативов выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	6	2
	3	Устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	6	2
	4	Применение средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями	6	2
	5	Ведение производственного документооборота по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде	6	2
	6	Визуальное оценивание исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	6	2
	7	Использование инструмента для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	6	2
	8	Применение методов, приемов и инструментов по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	6	2
	9	Применение методов безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,	6	2

		контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		
	10	Применение средств индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	6	2
	11	Документальное оформление результатов проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	6	2
	12	Оказание первой помощи пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья	6	2
«ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»				
УП02 Учебная практика 4-й семестр, 2-й курс	**Содержание учебной практики**		**36**	
	1	Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	18	2
	2	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	18	2
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения				
УП04 Учебная практика 6-й семестр, 3-й курс	**Содержание учебной практики**		**36**	
	1	Разработка организационной структуры предприятия.	12	2
	2	Составление плана работы структурного подразделения.	6	2
	3	Изучение примеров и составление должностных инструкций сотрудников.	6	2
	4	Решение ситуаций «Делегирование полномочий».	6	2

	5	Решение проблемно-ситуационных задач «Разработка системы мотивации трудовой деятельности персонала».	6	2
ПМ.05 Освоение профессии рабочих 16472 Пекарь				
УП05 Учебная практика 4-й семестр2-й курс	**Содержание учебной практики**		72	
	1	Инструктаж по технике безопасности	12	2
	2	Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	30	2
	3	Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	30	2
УП05 Учебная практика 6-й семестр 3 й курс	**Содержание учебной практики**		72	
	1	Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;	12	
	2	Осуществление безопасного хранения реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;	30	
	3	Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	30	

2.1. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. – Кемерово: КемГУ, 2018. – 108 с. – ISBN 978-5- 8353-2348-7. – Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/121247 (дата обращения: 01.06.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. «Разделка теста: учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская, Л. В. Грошева. – Воронеж: ВГУИТ, 2018. – 127 с. – ISBN 978-5-00032-397-7. – Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система.

3. «Магомедов, Г. О. Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия. Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. – Воронеж: ВГУИТ, 2019. – 135 с. – ISBN 978-5-00032-410-3. – Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система.

Дополнительная литература:

1. Богер, В. Ю. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. Н. Зуева. – Кемерово: КемГУ, 2017. – 154 с.

2. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник для спо / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. – 6-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022.

3. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой.– 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 203 с.

4. Толмачева Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. – 2-е изд., стер. – Санкт- Петербург: Лань, 2022. – 128 с.

Интернет-ресурсы:

https://gosniihp.ru- Журнал «Хлебопечение России» http://foodprom.ru/-Журнал «Пищевая промышленность»

2.2. Требования к руководителям практикой от образовательной организации

Руководство практикой обеспечивается педагогическими кадрами, квалификация которых соответствует квалификационным требованиям, указанным в Едином квалифи- кационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования», утвержден- ным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Феде- рации от 26.08.2010 г. № 761н.

2.3. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАК ТИКИ

Формой отчетности студента по учебной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Студент в один из последних дней практики защищает отчет по практике. По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы: титульный лист; содержание;

практическая часть; приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Приложения могут содержать инструкции по технике безопасности при проведении учебной практике, нормативные документы, регламентирующие требования к качеству тары и материалов; эксплуатации технологического оборудования и производственных линий.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на бумаге формата А4 (210х297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура –Times New Roman, размер шрифта - 12 кегль.

Работа над отчетом по учебной практике должна позволить руководителю оценить уровень развития общих, профессиональных компетенций и личностных результатов.

Результаты	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
1	**2**	**3**
Освоенные общие компетенции		
ОК 01. Выбирать спосо- бы решения задач про-фессиональной деятель-ности применительно к различным контекстам;	Умеет решать профессиональ- ные задачи в соответствии с кон-кретными задачами профессио-нальной деятельности	Оценка деятельности обу-чающегося в процессе освоения образовательной программы во время прак-тики

1	**2**	**3**

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Демонстрирует способы поиска информации, методы обработки полученных первоисточников, умение использовать получен- ную информацию на практике, а также знания в области информационных технологи и их применение в профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Демонстрирует стремление к профессиональному росту, владеет достаточными знаниями в области финансирования и планирования предпринимательской деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Демонстрирует способность взаимодействия с коллективом	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Владеет на достаточном уровне средствами устной и письменной коммуникации на государственном языке РФ	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Обладает сформированной гражданской позицией, демонстриру- ет наличие системы нравствен- ных принципов и общечеловече- ских ценностей	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружаю- щей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении	Проявляет заботу об окружаю- щей среде, способность действо- вать в условиях ЧС	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики

1	2	3
климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Демонстрирует знания в области оформления профессиональной документации	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
Освоенные профессиональные компетенции		
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	выполнение последовательности действий при эксплуатации технологического оборудования в соответствии с эксплуатацион- ной документацией	Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	ведение процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий оформление соответствующей учебной и технологи- ческой документации (журналы контроля качества полуфабрика- тов и технологического процес- са) критерии подбора производственных рецептур из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
ПК 2.1. Осуществлять организационное обес-	критерии выбора основных, дополнительных продуктов из рас-	Зачет по учебной практике.

1	2	3
печение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	тительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с нормативно- технологической документацией	Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитер- ских изделий.	критерии рационального выбора технологического оборудования для автоматизированных линий по приготовлению хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкци- ями	Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительно- го сырья.	Критерии выбора безопасной схемы организации мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасно- сти сырья, полуфабрикатов и го- товой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; подбор соответствующего оборудования и методов лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрика- тов и готовой продукции в про- цессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых

1	2	3
		знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	ведение процесса лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрика- тов и готовой продукции в про- цессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией; результативность проведения работ по лабораторным исследованиям качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; правильность оценки качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продук- тов питания из растительного сырья;	Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процес- са.	основные финансовые показатели производственного процесса	Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	показатели, характеризующие работу исполнителей (производительность труда и др.)	Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень

1	2	3
		самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	показатели, характеризующие работу технологов по организации труда персонала	Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	показатели, характеризующие результаты работы исполнителей	Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию	показатели учетно-отчетной документации	Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.

1	2	3
		Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.
ПК 5.1Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Участвовать в выборе основных, дополнительных продуктов по приготовлению хлебобулочных изделий в соответствии с нормативно- технологической документацией	Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.
ПК5.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Участвовать во ведении процес- са изготовления хлеба, хлебобулочных изделий; оформлении соответствующей производственной и технологической документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса), в критериях подбора производственных рецептур	Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.
ПК5.3 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Участвовать в выборе основных, дополнительных продуктов по приготовлению кондитерских изделий в соответствии с нормативно- технологической документацией	Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.
ПК 5.4 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Участвовать во ведении процесса изготовления кондитерской и шоколадной; оформлении соответствующей учебной и технологической документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологическо- го процесса), в критериях подбо-	Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования,

1	2	3
	ра производственных рецептур	соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.
Освоенные личностные результаты при воспитании		
ЛР 13. Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 14. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 15. Ориентированный на работу в команде	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 16. Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях. Участие в исследовательской и проектной работе.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 17. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения, содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЧЕЛЯБИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПРОМЫШЛЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМ. А. В. ЯКОВЛЕВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики

для специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

Челябинск
2023

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании
социально-экономической ЦК
Протокол № 1
« 30 » августа 2021г.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) в соответствии с требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников для специальности среднего специалистов среднего звена (далее ППССЗ) **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

СОГЛАСОВАНО
_____
(должность, наименование
_____
предприятия)
_____

_____

_____

_____ (_____)
Подпись И.О.Фамилия

« 25 » августа 2024г.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального

образования (далее – СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и рабочих программ профессиональных модулей:
ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения.
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностях служащих (пекарь, кондитер).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный промышленно-гуманитарный
техникум им. А. В. Яковлева»

Разработчик:

ГБПОУ ЧГПГТ им.А.В.Яковлева	преподаватели	Гилязова Г.А.
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой технологических комиссии от «___» августа 2024года, протокол № __

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 11
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 33
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 34

4. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью образовательной программы по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, ма- каронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобу- лочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических ли- ниях;

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и го- товой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения;

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностях служащих (пекарь).

4.2. Цель и задачи производственной практики

Цель – получение обучающимися специальных умений и знаний по ведению техно- логических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских из- делий на автоматизированных технологических линиях; в области лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производ- ства продуктов питания из растительного сырья; планирования и анализа основных технико- экономических показателей деятельности предприятия, необходимых для работы в профес- сиональной деятельности;

Задачи:

обеспечить обучающихся необходимыми знаниями основных понятий в заявленной области;

способствовать приобретению обучающимися умений осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

способствовать развитию навыков в лабораторных исследованиях качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

способствовать приобретению обучающимися умений планировать, инструктировать и оценивать работу исполнителей;

способствовать развитию навыков и умений расчёта основных показателей производства продуктов питания из растительного сырья.

обеспечить обучающихся необходимыми знаниями основных понятий в заявленной области способствовать приобретению обучающимися умений выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;

способствовать развитию навыков в ведении процесса приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе производственной практики должен:

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулоч- ных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

иметь практический опыт:

эксплуатации и обслуживании технологического оборудования для производства хле- ба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологи- ческих линиях;
ведения процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
уметь:
эксплуатировать основные виды оборудования для производства хлеба, хлебобулоч- ных, макаронных, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией;
рассчитывать производительность технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий на автоматизированных техноло- гических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией;
рассчитывать количество сырья для изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
оформлять соответствующую производственную и технологическую документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса) процесса изго- товления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизирован- ных технологических линиях;
подбирать производственные рецептуры из растительного сырья для изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных техно- логических линиях;
знать:
виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства на автоматизированных технологических линиях;
правила эксплуатации основных видов оборудования для производства хлеба, хлебо- булочных, макаронных кондитерских изделий на автоматизированных технологических ли- ниях;
ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных, макарон- ных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; нормы рас- хода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения при приготовлении хлеба, хлебо- булочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса для изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологиче- ских линиях;
органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой про- дукции при приготовлении хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
методы расчета производительности технологического оборудования для производ- ства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий на автоматизированных тех- нологических линиях;
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
иметь практический опыт:
обеспечения условий хранения и состоянии продуктов и запасов сырья на производ- стве хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на авто- матизированных технологических линиях;

обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических лини- ях в соответствии с технологическими параметрами;

уметь:

составлять аппаратурно-технологические схемы линий попроизводству хлеба, хле- бобулочных, макаронных и кондитерских изделий

вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, ма- каронных и кондитерских изделий; рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хле- бобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов на производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологиче- ских линиях;

оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов для производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

знать:

оборудование для автоматизированных линий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий;

основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макарон- ных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов для произ- водства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий ;

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода про- дуктов на производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий;

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

иметь практический опыт:

ведения организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабри- катов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сы- рья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабо- раторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфаб- рикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;

уметь:

оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям;

пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химиче- ской посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

проводить лабораторные по исследования по определению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией;

определять качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производ- ства продуктов питания из растительного сырья;

проводить заключение о дальнейшем использовании сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по определению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой про- дукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами контроля;

знать:

требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфаб- рикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.

правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудо- вания для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответ- ствии с нормативно-технической документацией.

методы проведения испытаний на качество и безопасность у образцов сырья, полу- фабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растител- ного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.

качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно- технической документацией.

требования стандартов к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в про- цессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения иметь практический опыт:

планирования работы структурного подразделения (бригады);

оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений;

уметь:

рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников;

рассчитывать заработную плату;

рассчитывать экономические показатели деятельности структурного подразделения организации;

организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей;

разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и гото-
вой продукцией;

знать:

принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей;

способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами брига- ды/команды;

дисциплинарные процедуры в организации;

правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табе- ля учета рабочего времени;

нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения;

методику расчета выхода продукции;

порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы;

структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета и анализа экономических показателей.

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, долж- ностях служащих (пекарь, кондитер).

иметь практический опыт:

ведения процесса приготовления хлебобулочных изделий; ведения процесса приготовления кондитерских изделий;

уметь:

использовать различные технологии приготовления и оформления простых хлебобу- лочных изделий;

использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских из- делий несложного приготовления;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологиче- ским оборудованием при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских из- делий несложного приготовления

знать:

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопас- ное использование при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изде- лий несложного приготовления

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приго- товления;

правила хранения и требования к качеству простых хлебобулочных изделий, конди- терских изделий несложного приготовления;

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых хлебобулочных из- делий, кондитерских изделий несложного приготовления;

4.3. Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики

Всего:43 недели,1548часов.

5. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение: общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандар- ты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

профессиональных компетенций (ПК):

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

«ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

ПК2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ПК.2.3 Осуществлять цифровизацию технологических процессов.

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

ПК 4.1Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3.Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4.Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 4.5.Вести учётно-отчётную документацию

ПМ.05 Освоение профессии рабочих 16472 Пекарь

ПК 1.1Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
1.2 Распределение бюджетного времени

Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ид практики по профессиональному модулю	Курс 2		Курс 3		Курс 4		Всего часов на УП
	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	
ПП 01					324	360	684
ПП 02					288	252	540
ПП 03				72			72
ПП 04				36			36
ПП 05				216			216
Итого на семестр							
Итого на курс	0		324		1224		
Итого часов на учебную практику	1548						

1.3 Базы практики
Производственная практика организуется на передовых предприятиях общественного питания, имеющих цеховое деление (крупные столовые, кафе, АО «Первый хлебокомбинат», комбинаты питания), оснащенных современным оборудованием, применяющих передовые технологии при изготовлении широкого ассортимента товарной продукции, ассортимент которой, отвечает требования программы производственной практики. Предприятие должно отличаться высокой культурой производства и наличием высококвалифицированного персонала с достаточным практическим опытом, способным быть руководителями и воспитателями обучающихся.

Администрация техникума на период практики заключает с предприятием договоры о производственной практике.

1.4 Организация практики
Организация производственной практики должна обеспечить:
- выполнение государственных требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью;
- непрерывность и последовательность овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями.

Рабочая программа производственной практики рассчитана на 360 часов при недельной нагрузке обучающихся– 36 часов, для базового уровня среднего профессионального образования.

Организация и проведение практики возлагается на заместителя директора по производственному обучению. Им составляется график практики на учебный год. На основании, заключенных с предприятиями договоров о производственной практике, издается приказ о распределении обучающихся по объектам практики. Назначаются руководители

практики от техникума из состава преподавателей специальных дисциплин, мастеров производственного обучения соответствующего профиля.

Руководитель практики от техникума обязан:

- установить связь с руководителем практики от предприятия и совместно с ним уточнить рабочую программу практики;
- принимать участие в распределении обучающихся по рабочим местам и перемещение их по видам работ;

контролировать соблюдение обучающимися правил техники безопасности и внутреннего распорядка предприятия;

- выдавать индивидуальные задания обучающимся;
- осуществлять контроль выполнения программы практики;
- консультировать обучающихся по возникающим вопросам;
- проверять ведение обучающимися дневников производственного обучения;
- проверить отчеты по практике и организовать их открытую защиту;
- предоставить по окончанию практики зачетную ведомость, отчеты, дневники, отзывы.

Обучающиеся при прохождении практики на предприятии обязаны:

- пройти медицинский осмотр, оформить личную санитарную книжку и получить допуск к работе;
- выполнять задания, предусмотренные рабочей программой практики;
- подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать правила по охране труда, промышленной санитарии и личной гигиены;
- нести ответственность за выполненную работу;
- по окончанию практики представить отчет, производственную характеристику (отзыв), дневник.

1.5 Контроль работы практикантов

Непосредственным организатором контроля проведения практики является заместитель директора по производственному обучению. Текущий, периодический и итоговый контроль осуществляется руководителем практики от техникума и от предприятия.

На протяжении всей производственной практики руководитель от техникума ведет наблюдение и оценку достижений деятельности учащихся, которые регистрируются в журнале производственного обучения. Контролирует ведение обучающимися дневников практики. За каждый день проставляется оценка за выполненную работу. В конце практики - общая оценка за прохождение практики, оценка за трудовую дисциплину, заключение и рекомендации руководителя практики от предприятия.

По окончанию производственной практики выставляется зачет на основании отчета по практике, общей оценки в дневнике, открытой защиты.

Обучающиеся, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учёбы время.

2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала		Объем часов	Уровень освоения
1	*2*		*3*	*4*
ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях				
ПП 01 Производственная практика 7-й семестр, 4-й курс	**Содержание производственной практики**		**324**	
	1	Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	24	2
	2	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	78	2
	3	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	72	2
	4	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	78	2
	5	Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании;	36	2
	6	Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	36	2
ПП 01 Производственная практика	**Содержание производственной практики**		**360**	

8 -й семестр, 4-й курс				
	1	Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства	72	2
	2	Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	72	2
	3	Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	72	2
	4	Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	72	2
	5	Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	72	2
«ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»				
ПП 02 Производственная практика 7-й семестр, 4-й курс	**Содержание производственной практики**		**288**	
	1	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	36	2

	2	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	72	2
	3	Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании	72	2
	4	Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	54	2
	5	Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства	54	2
ПП 02 Производственная практика 8-й семестр, 4-й курс	**Содержание производственной практики**		**252**	
		Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно	36	2
		Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно	72	2
		Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно	72	2
		Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно	72	2
ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья				
ПП 03 Производственная практика 6-й семестр, 3-й курс	**Содержание производственной практики**		72	
	1	Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	6	2
	2	Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе	6	2

		производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами		
	3	Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	6	2
	4	Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	6	2
	5	Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии	6	2
	6	Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	6	2
	7	Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	6	2
	8	Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	6	2
	9	Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава	6	2
	10	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты	6	2
	11	Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	6	2
	12	Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	6	2
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения				
ПП 04 Производственная практика 6-й семестр, 3-й курс	**Содержание производственной практики**		**36**	

	1	Разработка графика выхода на работу.	6	2
	2	Заполнение табеля учета рабочего времени.	6	2
	3	Расчет заработной платы.	6	2
	4	Расчет и анализ основных экономическими показателями работы предприятия	6	2
	5	Составление плана текущей работы подразделения	6	2
		Формирование документов по отчетам материально-ответственных лиц	6	
ПМ.05 Освоение профессии рабочих 16472 Пекарь				
ПП 05 Производственная практика 6-й семестр 3-й курс	**Содержание производственной практики**		216	
	1	Приготовление теста. Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания	54	2
	2	Разделка теста. Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста	60	2
	3	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку	60	2

		нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудры.		
	4	Укладка и упаковка готовой продукции. Контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, 7 вагонетки.	42	2

5.1. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. – Кемерово: КемГУ, 2018. – 108 с. – ISBN 978-5- 8353-2348-7. – Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/121247 (дата обращения: 01.06.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. «Разделка теста: учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская, Л. В. Грошева. – Воронеж: ВГУИТ, 2018. – 127 с. – ISBN 978-5-00032-397-7. – Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система.

3. «Магомедов, Г. О. Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия. Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. – Воронеж: ВГУИТ, 2019. – 135 с. – ISBN 978-5-00032-410-3. – Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система.

Дополнительная литература:

5. Богер, В. Ю. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. Н. Зуева. – Кемерово: КемГУ, 2017. – 154 с.

6. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник для спо / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. – 6-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022.

7. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой.– 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 203 с.

8. Толмачева Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. – 2-е изд., стер. – Санкт- Петербург: Лань, 2022. – 128 с.

Интернет-ресурсы:

https://gosniihp.ru- Журнал «Хлебопечение России» http://foodprom.ru/-Журнал «Пищевая промышленность»

5.2. Требования к руководителям практикой от образовательной организации

Руководство практикой обеспечивается педагогическими кадрами, квалификация которых соответствует квалификационным требованиям, указанным в Едином квалифи- кационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования», утвержден- ным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Феде- рации от 26.08.2010 г. № 761н.

5.3. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАК ТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Студент в один из последних дней практики защищает отчет по практике. По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы: титульный лист; содержание;

практическая часть; приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Приложения могут содержать инструкции по технике безопасности при проведении производственной практике, нормативные документы, регламентирующие требования к качеству тары и материалов; эксплуатации технологического оборудования и производственных линий.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на бумаге формата А4 (210х297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура –Times New Roman, размер шрифта - 12 кегль.

Работа над отчетом по производственной практике должна позволить руководителю оценить уровень развития общих, профессиональных компетенций и личностных результатов.

Результаты	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
1	**2**	**3**
Освоенные общие компетенции		
ОК 01. Выбирать спосо- бы решения задач про-фессиональной деятель-ности применительно к различным контекстам;	Умеет решать профессиональ- ные задачи в соответствии с кон-кретными задачами профессио-нальной деятельности	Оценка деятельности обу-чающегося в процессе освоения образовательной программы во время прак-тики

1	**2**	**3**

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Демонстрирует способы поиска информации, методы обработки полученных первоисточников, умение использовать получен- ную информацию на практике, а также знания в области информационных технологи и их применение в профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Демонстрирует стремление к профессиональному росту, владеет достаточными знаниями в области финансирования и планирования предпринимательской деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Демонстрирует способность взаимодействия с коллективом	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Владеет на достаточном уровне средствами устной и письменной коммуникации на государственном языке РФ	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Обладает сформированной гражданской позицией, демонстриру- ет наличие системы нравствен- ных принципов и общечеловече- ских ценностей	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружаю- щей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении	Проявляет заботу об окружаю- щей среде, способность действо- вать в условиях ЧС	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики

1	2	3
климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Демонстрирует знания в области оформления профессиональной документации	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
Освоенные профессиональные компетенции		
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	выполнение последовательности действий при эксплуатации технологического оборудования в соответствии с эксплуатацион- ной документацией	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	ведение процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий оформление соответствующей производственной и технологической документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса) критерии подбора производственных рецептур из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
ПК 2.1. Осуществлять организационное обес-	критерии выбора основных, дополнительных продуктов из рас-	Зачет по производственной практике.

1	2	3
печение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	тительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с нормативно- технологической документацией	Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитер- ских изделий.	критерии рационального выбора технологического оборудования для автоматизированных линий по приготовлению хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкци- ями	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительно- го сырья.	Критерии выбора безопасной схемы организации мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасно- сти сырья, полуфабрикатов и го- товой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; подбор соответствующего оборудования и методов лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрика- тов и готовой продукции в про- цессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых

1	2	3
		знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	ведение процесса лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрика- тов и готовой продукции в про- цессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией; результативность проведения работ по лабораторным исследованиям качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; правильность оценки качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продук- тов питания из растительного сырья;	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процес- са.	основные финансовые показатели производственного процесса	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	показатели, характеризующие работу исполнителей (производительность труда и др.)	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень

1	2	3
		самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	показатели, характеризующие работу технологов по организации труда персонала	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	показатели, характеризующие результаты работы исполнителей	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию	показатели учетно-отчетной документации	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.

1	2	3
		Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.
ПК 5.1Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Участвовать в выборе основных, дополнительных продуктов по приготовлению хлебобулочных изделий в соответствии с нормативно- технологической документацией	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.
ПК5.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Участвовать во ведении процес- са изготовления хлеба, хлебобулочных изделий; оформлении соответствующей производственной и технологической документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса), в критериях подбора производственных рецептур	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.
ПК5.3 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Участвовать в выборе основных, дополнительных продуктов по приготовлению кондитерских изделий в соответствии с нормативно- технологической документацией	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.
ПК 5.4 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Участвовать во ведении процесса изготовления кондитерской и шоколадной; оформлении соответствующей производственной и технологической документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологическо- го процесса), в критериях подбо-	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования,

1	2	3
	ра производственных рецептур	соблюдение правил техни- ки безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.
Освоенные личностные результаты при воспитании		
ЛР 13. Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 14. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 15. Ориентированный на работу в команде	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 16. Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях. Участие в исследовательской и проектной работе.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 17. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения, содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики